Pasteten und Terrinen

NGV

Inhalt

Vorwort	6
Pasteten & Terrinen mit Fleisch	14
Pasteten & Terrinen mit Geflügel	38
Pasteten & Terrinen mit Fisch	60
Pasteten & Terrinen mit Wild	84
Vegetarische Pasteten & Terrinen	104
Pasteten & Terrinen mit Käse	126
Süße Pasteten & Terrinen	140
Rezeptverzeichnis	160

Vorwort

Schon seit Jahrhunderten stehen Pasteten, Terrinen und Sülzen für eine gehobene Form der Kochkunst und bereichern unseren Speiseplan. Vermutlich liegt ihr Ursprung in der französischen Küche, denn französische Pastetenbäcker waren weltberühmt, heiß begehrt und an allen Höfen Europas zu finden.

Warenkunde

Die klassischen Terrinen und Pasteten werden traditionell aus Fleisch zubereitet und kalt serviert. In der französischen Küche sind sie fest verankert. Fast jeder französische Haushalt hat eigene Rezepturen für hausgemachte Pasteten, die so genannten patés maison, die innerhalb der Familie weitergegeben werden. Entstanden sind diese Gerichte in einer Zeit, als man Fleisch möglichst lange haltbar machen wollte. Und das ging nur, wenn man es pökelte oder lange kochte, und es anschließend mit einer Fettschicht vor dem Verderb schützte. Eine andere Möglichkeit war, es vollständig in Schmalz zu garen und anschließend darin einzulegen, wie dies z.B. beim Confit d'oie geschieht, einer Terrine aus Gänsefleisch, das in Gänseschmalz eingelegt wird. Als man andere und schnellere Arten der Haltbarmachung kennen lernte, gerieten die aufwändigeren Pasteten und Terrinen etwas in Vergessenheit. Inzwischen jedoch wird die Zahl der Pastetenliebhaber wieder größer, was zum Teil daran liegt, dass die Gerichte nicht mehr so schwergewichtig daherkommen. Dank moderner Kühltechnik müssen Pasteten, Terrinen und Sülzen nicht mehr so viel Fett enthalten wie früher, denn auch Kälte konserviert. Es verwundert vor diesem Hintergrund deshalb nicht, dass sich neben den klassischen Rezepten mit Lamm, Rind-, Schweinefleisch, Geflügel und Wild auch Rezepte mit Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse und Käse entwickelt haben. All diese Variationen sind auch für Freunde der schlanken Linie gut geeignet.

Pasteten, Terrinen, Sülzen und Co. eignen sich besonders gut für die Gästebewirtung, denn sie lassen sich perfekt vorbereiten. Eins darf man dabei als Gastgeber jedoch nicht vergessen: die lange Zubereitungszeit. Fast immer müssen diese Delikatessen mindestens einige Stunden im Voraus zubereitet werden. Auch ist fast allen gemein, dass sie nach dem Garen oder direkt nach der Herstellung erst einmal in Ruhe durchziehen müssen, damit sich ihr wunderbares Aroma auch voll entfalten kann. Manche der Pasteten, Terrinen und Sülzen brauchen dafür sogar einige Tage. Erst danach werden sie zu dem, was sie sein können: kulinarische Köstlichkeiten. Ganz gleich, ob als kleine Vorspeise mit süß-pikanter Cumberlandsauce gereicht oder als einfacher Brotaufstrich – Pasteten und Terrinen schmecken einfach köstlich. Und nun noch ein Tipp: Da eine selbstgemachte Pastete wirklich etwas ganz Besonderes ist, eignet sie sich auch vorzüglich als originelles Mitbringsel für Feinschmecker.

Terrine, Pastete oder Galantine? Eine Pastete besitzt grundsätzlich eine Hülle oder einen Mantel. Von altes her handelt es sich dabei fast immer um eine Teighülle. Mit der Zeit wurde der Mantel immer feiner und abwechslungsreicher. So wird heute sehr gern unter anderem auch Blattgemüse oder dünne Scheiben aus Schinken oder Speck als Mantel verwendet. Gefüllt sind sie in der Mehrzahl mit feinen Ragouts aus Fleisch, Geflügel, Innereien, Pilzen oder Gemüse. Pasteten werden auf einem Backblech oder in einer feuerfesten Form gebacken, aber auch kleine ofenfeste Schüsseln und Gefäße eignen sich dafür. Meist werden die Pasteten vor dem Backen gefüllt, allerdings gilt auch hier: keine Regel ohne Ausnahme. Bei der Königin-Pastete wird die zarte Blätterteighülle ohne Füllung, d. h. blind gebacken und erst kurz vor dem Servieren mit einem feinen Ragout aus Geflügel, Kalbfleisch und Champignons gefüllt. Eine besondere Form dieser Art der Pasteten sind die so genannten **Bouchées**. Diese blind gebackenen Blätterteigpastetchen sind meistens so klein, dass man sie auf einmal in den Mund (franz. Bouche) stecken kann.

Terrinen werden auch Schüssel- oder Napfpasteten genannt. Sie besitzen keine Teighülle und werden in feuerfesten Formen im Wasserbad gegart oder kalt zubereitet. Sie sind besonders saftig, da kein Teigmantel die Flüssigkeit aufsaugen kann. Auch sie stammen ursprünglich aus Frankreich und wurden, damit sie länger haltbar blieben, mit einer Schmalzschicht bedeckt.

Die Terrinenfüllung auch Farce genannt, wird von dünnen Speckscheiben, Gemüseblättern oder einem Schweinenetz umhüllt. Das Schweinenetz muss vorher beim Metzger bestellt und vor dem Gebrauch immer in warmem Wasser gewässert werden. Die Farce selbst kann vor dem Einfüllen damit umhüllt werden. Einfacher geht es aber meistens, wenn die Form vor dem Einfüllen der Farce mit einem Mantel aus Blättern oder Scheiben ausgelegt wird. Die Form sollte so großzügig ausgekleidet werden, dass ein Teil der Umkleidung die Form überragt. Dieser Teil wird dann nach dem Einfüllen der Farce darüber geklappt. Damit sich eine Terrine später einfacher stürzen lässt, sollten die Formen vor dem Einfüllen oder Auskleiden mit Alufolie oder bei Terrinen, die nur im Kühlschrank erstarren müssen, mit Klarsichtfolie ausgelegt werden. Terrinen werden anschließend – mit Ausnahme der Terrinen, die nur erstarren müssen – in Porzellan- oder Steingutformen pochiert, das

heißt im heißen Wasserbad langsam gegart. Im Gegensatz zu den Pasteten werden Terrinen fast immer kalt serviert. Terrinenformen sind im Handel in unterschiedlichen Größen und Ausführungen erhältlich.

Da beim Backen oder Garen häufig Hohlräume entstehen, werden Pasteten und Terrinen nach dem Auskühlen vielfach mit einer gelierenden Flüssigkeit aufgefüllt. Dazu nimmt man entweder eine kräftige, gelierfähige Brühe oder ein feines Weingelee. Die beim Garen entstandenen Hohlräume werden auf diese Weise aufgefüllt. So entweicht nicht nur die Luft, die Pasteten und Terrinen lassen sich später auch besser in Scheiben schneiden, ohne dass die obere Kruste abbricht.

Galantinen werden auch Rollpasteten genannt und werden – wie der Name schon sagt – gerollt. Auch sie werden pikant gewürzt und in entbeintes Geflügel, Schweine- oder Lammschulter eingerollt. Anschließend werden die Rollen zugenäht oder fest verschnürt und müssen in einer leicht kochenden Flüssigkeit, meistens eine kräftige Gemüse- oder Fleischbrühe, sehr langsam gar ziehen. Galantinen lässt man nach dem Garen langsam im Sud erkalten. Aber noch vor dem vollständigen Abkühlen presst man sie zwischen 2 Bretter, wobei das obere Brett mit einem Gewicht von mindestens 1 1/2 kg beschwert wird. Dadurch bekommen sie eine gute Form und etwaige Hohlräume werden vermieden. Die Bretter werden erst dann entfernt, wenn die Galantinen völlig abgekühlt sind. Oftmals wird eine Galantine vor dem Servieren noch mit einem pikanten Gelee überzogen. Dadurch wird sie zum einen aromatischer, zum anderen erhöht sich die Haltbarkeit. Galantinen lassen sich aber auch in ofenfesten Formen garen, später stürzen und in Scheiben schneiden.

Sülzen sind fein oder grob geschnittenes, frisches oder leicht gepökeltes Fleisch in essigsaurer Brühe, die beim Erkalten erstarrt. Während früher als Bindemittel Kopffleisch, Kalbfüße, Schwarten, Kalbsherzen und so weiter verwendet wurden, arbeitet man heute vielfach mit Gelatine oder Aspik. Auch werden Sülzen heute bei weitem nicht mehr nur aus Fleisch zubereitet. Besonders gerne werden bunte Gemüsesorten verwendet, die statt in Essig in Wein eingelegt werden. Sülzen sind immer eine pikante Mahlzeit. Sie schmecken erst richtig gut, wenn sie gut durchgezogen sind, und das ist frühestens nach etwa 2-3 Tagen der Fall. Gut schmecken dazu knusprig gebratene Bratkartoffeln und ein Kräuterdip. Wenn Sie mit Gelatine arbeiten gilt dasselbe wie für Eier als Bindemittel: Sie darf niemals in kochende Substanzen gegeben werden, da sie sonst beim Erkalten nicht fest werden kann. Gelatine muss vor der weiteren Verarbeitung grundsätzlich in Wasser eingeweicht werden.

Rillettes sind eine französische Spezialität aus dem Tal der Loire, die gerne als Vorspeise oder Brotaufstrich verzehrt wird. Es sind Terrinen mit fein gehacktem, mit Speck gekochtem Fleisch, die zudem noch Zwiebeln und Gewürze enthalten. Das Besondere liegt in der Art ihrer Zubereitung. Das Fleisch wird lange Zeit in Schmalz gedünstet, anschließend in Gläser gefüllt und mit einer dicken Schmalzschicht luftdicht abgedeckt. Das Fett umschließt das Fleisch, und so können sich die Aromen wunderbar entwickeln. Gut verschlossen und kühl und dunkel aufbewahrt sind Rillettes lange haltbar. Besonders fein im Geschmack sind die so genannten rilletes d'oie bzw. die rillettes de canard. Das sind Rillettes, die ausschließlich mit Gänse- oder Entenfleisch zubereitet werden und in hoch aromatischem Gänse- oder Entenfett gegart werden.

Terrinen lassen sich leicht zubereiten, wenn man einen Fleischwolf mit feiner Scheibe oder einen starken Pürierstab besitzt. Besitzt man diese Küchengeräte nicht, sollte man das Fleisch schon fein gehackt kaufen bzw. den fetten Speck und die Pilze immer so fein wie möglich hacken. Wichtig bei der Herstellung ist, dass mageres Fleisch mit fettem Fleisch gemischt wird, damit eine geschmeidige Masse entsteht. So besteht das Grundrezept einer Farce auch immer aus einem Teil Fleisch, einem Teil Fett und Salz und Pfeffer. Diese Zutaten müssen alle mehr oder weniger zerkleinert und miteinander vermischt werden. Je nach Rezept verwendet man entweder frischen oder grünen Speck oder Sahne. Bei Fisch- oder Gemüsefarcen wird als Fett immer nur Sahne verarbeitet. Die Bindung der Farce kann auch durch Zugabe von Eiern, Brötchen oder Weißbrotkrumen unterstützt werden. Wichtig ist das frühe kräftige Würzen der Zutaten mit Salz, da es das Eiweiß aus dem Fleisch löst. Als weitere Geschmackszutaten können hinzukommen: Cognac, Sherry, Portwein, Kräuter, Pilze, zuvor mariniertes Trockenobst und Nuss-, Mandel-, Pistazien- oder Pinienkerne. Beliebt sind auch Schichtungen aus Farce und Fleisch- oder Fischstreifen, Filets oder Scheiben einer Gänse- oder Entenstopfleber, der so genannten foie gras. Grundsätzlich sollten bei der Zubereitung von Terrinen, Pasteten und Co. immer nur frische Zutaten guter Qualität verwendet werden, denn nur so können wirklich exzellente Gaumenfreuden entstehen.

Küchenpraxis

Grundrezept für Pasteten-Mürbeteig
500 g Mehl
250 g Butter
1 Tl Salz
2 Eier
ca. 2 El kaltes Wasser

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine kleine Vertiefung drücken. Die eiskalte Butter in Flöckchen auf dem Mehl verteilen. Das Salz mit den Eiern und dem Wasser in die Mulde geben. Alles mit einem Messer grob durchhacken und anschließend schnell mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Vorsicht: Nicht kneten, sonst wird der Teig zäh!

Den Teig in Folie verpackt mindestens 2–3 Stunden oder besser über Nacht kalt ruhen lassen, damit er beim Backen schön mürbe wird. Dieser Pastetenteig lässt sich ohne Qualitätsverlust auch mehrere Tage im Kühlschrank lagern oder einfrieren. Die Farce wird dann vom Teig verhüllt im heißen Backofen zur Pastete gebacken.

Damit der Teig beim Backen trotz Füllung schön knusprig werden kann, ist es notwendig, in den Teigdeckel mit einem Förmchen je nach Größe der Pastete ein oder zwei kleine Löcher zu stechen, damit der Dampf entweichen kann. Aus Alufolie kann man zusätzlich kleine „Schornsteine" formen und diese in die Löcher stecken. Durch diese Löcher kann später nach dem Erkalten auch die Sülze oder das Gelee eingefüllt werden.

Bei Terrinen wird die Farce ohne Teighülle im Wasserbad langsam gegart. Dafür wird die Fettpfanne des Backofens mit heißem Wasser gefüllt und eingeschoben, der Backofen wird vorgeheizt. Die Form wird fest verschlossen. Auch wenn die Terrinenform einen Deckel besitzt, sollte die Form vor dem Auflegen des Deckels mit einem doppelt gelegtem Stück Alufolie verschlossen werden. Erst dann wird der Deckel aufgelegt. So bleibt die Füllung schön saftig. Die gefüllte und fest verschlossene Form wird anschließend in das heiße Wasserbad gestellt und im vorgeheizten Backofen bei etwa 175 °C etwa 1 1/2–2 Stunden gegart. Die Gartemperatur und die Garzeit richten sich nach den jeweiligen Zutaten. Gegebenenfalls muss das Wasserbad zwischendurch mit heißem Wasser aufgefüllt werden.

Machen Sie eine Garprobe! Um zu wissen, ob die Pastete oder Terrine gar ist, macht man mit einem Holzstäbchen die Garprobe. Man sticht mit dem Holzstäbchen an mehreren Stellen tief in die Pastete oder Terrine hinein. Bleibt nichts am Stäbchen hängen, ist die Pastete gar. Bei Fleischpasteten muss der austretende Fleischsaft auf jeden Fall klar bleiben.

Nach dem Backen oder Garen die Terrine herausnehmen und leicht abkühlen lassen, mit einem Gewicht beschweren und damit ganz auskühlen lassen. Als Gewicht kann man beispielsweise einen sauberen Ziegelstein nehmen. Man nimmt dafür ein Stück Alufolie, bestreicht es mit Öl und legt es mit der mit Öl bestrichenen Seite auf die Oberfläche der Terrine. Darauf legt man dann den in Folie eingewickelten Ziegelstein. Man kann die Terrine aber auch mit einer kleineren Form beschweren, die dann allerdings auch das nötige Gewicht haben muss. Das Gewicht sollte immer erst nach dem vollständigen Abkühlen entfernt werden.

Terrinen sollten vor dem Stürzen oder vor dem Servieren mit einem Messer vom Rand der Form gelöst werden. Die Form anschließend kurz etwa 2 cm tief in heißes Wasser tauchen, und die Terrine mit der goldbraunen Oberfläche nach oben auf eine Platte heben oder stürzen.

Soll eine Terrine länger aufbewahrt werden, überzieht man sie mit einer Schicht zerlassenem Schmalz. Sobald das Schmalz fest ist, deckt man die Terrine mit Alufolie ab und stellt sie in den Kühlschrank. So hält sie sich bis zu 10 Tage.

Zum Servieren schabt man das Schmalz von der Portion, die man benötigt, ab. Anschließend streicht man das abgeschabte Schmalz auf das angeschnittene Ende, gibt die Terrine wieder in die Form zurück und stellt sie mit Alufolie bedeckt zurück in den Kühlschrank.

Terrinen lassen sich auch zeitsparend in einem Dampfdrucktopf garen, wenn man eine Form in der entsprechenden Größe hat. Gehen Sie folgendermaßen vor: Wasser bis zum Siebeinsatz einfüllen. Die Farce in ein Schweinenetz oder in einen Speckmantel kleiden und fest in Alufolie wickeln. Die Folie oben etwas einschneiden oder mehrfach einstechen und in den Dampfkochtopf legen. Den Dampfkochtopf nach Vorschrift schließen und die Terrine auf der Schonstufe je nach Rezept etwa 20-30 Minuten garen lassen, danach etwas abkühlen lassen. Die Terrine anschließend aus der Form nehmen, den Speck entfernen und mit einem Gewicht beschwert vollständig abkühlen lassen.

Fast alle Pasteten und Terrinen sollte man in der Form einige Stunden, besser über Nacht, auskühlen lassen und sie erst danach stürzen und aufschneiden.

Fertige Pasteten und im Wasserbad gegarte Terrinen lassen sich auch portionsweise ohne Qualitätsverlust einfrieren, sodass es sich lohnt, gleich größere Mengen zuzubereiten.

Pasteten aus Blätterteig

Um Blätterteig selbst herzustellen benötigt man viel Zeit, Geschick und etwas Übung. Ersatzweise kann man jedoch immer auf die völlig unproblematischen Fertigblätterteige zurückgreifen. Dieser wird sowohl tiefgekühlt als auch in Form von gerollten, rechteckigen Platten angeboten. Für die Herstellung von Blätterteigpasteten sind diese allerdings zu dünn. Wir empfehlen Tiefkühlblätterteig.

Vor der Verarbeitung den Tiefkühlblätterteig zunächst antauen lassen. Anschließend den Teig 6–7 mm stark ausrollen und mit je einem Ausstecher von 4,5 cm und 7 cm Durchmesser Ringe ausstechen. Die Teigreste 2mm stark ausrollen und die Böden mit ebenfalls 7 cm Durchmesser ausstechen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Pastetenböden darauf legen. Die ausgestochenen Ringe so mit Eigelb bestreichen, dass es nicht über den Rand läuft. Ringe mit der bestrichenen Seite auf den Teigboden legen und etwas andrücken. Damit der Teigboden beim Backen keine Blasen wirft, muss dieser vor dem Backen mehrfach mit einer Gabel eingestochen werden. Nun die Oberfläche des Teigringes mit Eigelb bestreichen und erneut darauf achten, dass kein Eigelb über den Rand läuft. Damit die Pasteten nicht schief hochgehen, bauen Sie sich am besten eine Hilfe aus Alufolie. Hierfür falten Sie ein Stück Alufolie 2–3 mal und formen es zu einem Schornstein, der in die Mitte der Pasteten, auf den Boden gestellt wird. Der Schornstein sollte am Teiginnenrand gut anliegen.

Für die Pastetendeckelchen die Teigreste erneut 2–3 mm dick ausrollen. Stechen Sie anschließend Kreise im Durchmesser von ca. 6 cm aus. Die Teigdeckel sollten ein wenig kleiner sein als der Pastetenboden. Vorsicht: Sollten Sie Pasteten und Pastetendeckel zusammen backen, bedenken Sie, dass die Deckel eine wesentlich kürzere Backzeit haben.

Das Gebäck in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 10 Minuten je nach Anweisung backen lassen. Hitze anschließend etwas reduzieren und die Pastete goldbraun fertig backen lassen. Um das Aufgehen des Blätterteiges nicht zu gefährden, sollte die Backofentür während der ersten 10 Minuten des Backvorganges keinesfalls geöffnet werden.

Pasteten & Terrinen mit Fleisch

Ob klassische Königinpastete, Burgunder-Schinken-Galantine oder Gourmet-Terrine, ob kräftige Paté de Campagne oder pikante bunte Tellersülze – sie alle eignen sich sowohl als Vorspeise, kleines delikates Tellergericht als auch als leichtes Sommergericht.

BRUT

Königinpastete

Für 4 Portionen

1 Stück Kalbsbries, ca. 150 g

150 g Kalbfleisch

50 g Kalbszunge

1/2 Petersilienwurzel

1 Möhre

1 kleine Zwiebel

Pfeffer

Salz

250 g gedünstete Hühnerbrust

50 g Gehacktes vom Kalb

3 El Sahne

20 g Butter

15 g Mehl

1 Eigelb

Saft von 1/2 Zitrone

1 El Portwein

100 g Champignons (a. d. Dose)

1 Prise Zucker

4 große oder 8 kleine Blätterteig-Pastetchen (FP)

10 g Trüffel

2 El gehackte Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 470 kcal/1974 kJ
39 g E, 27 g F, 18 g KH

1 Das Bries etwa 12 Stunden wässern. Das Fleisch und die Zunge waschen. Das Fleisch mit dem geputzten und gewaschenen Gemüse, Pfeffer und Salz 40 Minuten gar kochen. Nach 15 Minuten die Zunge mitkochen lassen. Anschließend das Fleisch und die Zunge herausnehmen.

2 Gewässertes Bries 5 Minuten im Gemüsesud blanchieren, anschließend Äderchen entfernen und in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen.

3 Die Zunge häuten, Kalbfleisch, Hühnerbrust, Zunge und Bries würfeln und warm stellen. Das Hack mit Salz, Pfeffer und 1 El Sahne vermischen. Kleine Klößchen daraus formen, im Kochsud 6 Minuten ziehen lassen und anschließend warm stellen.

4 Backofen auf 250 °C vorheizen. Aus Butter und Mehl mit 175 ml Kochsud eine Sauce zubereiten, 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, mit Eigelb legieren, Zitronensaft und Wein darunter rühren. Die Sauce darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Abgetropfte Champignons, Fleisch und Klößchen unterheben. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und restlicher Sahne verfeinern.

5 Pastetchen im vorgeheizten Backofen bei 250 °C etwa 5 Minuten heiß werden lassen. Füllung darin verteilen und die Trüffel darüber hobeln. Deckel anlegen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Hausfrauen-Terrine

Für 4 Portionen

250 g Kochschinken oder Jagdwurst

250 g würziger Käse (z.B. Parmesan)

400 g grobes Bratwurstbrät

400 g feines Bratwurstbrät

1 Dose Mischpilze, ca. 425 ml

8 Stiele Petersilie

1 kleines Schweinefilet, ca. 500 g

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 915 kcal/3843 kJ
79 g E, 66 g F, 2 g KH

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Schinken oder die Wurst und den Käse würfeln.

2 Bratwurstbrät und die abgetropften Pilze dazugeben. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein gehackt ebenfalls hinzufügen.

3 Alles zu einem Teig verkneten. Die Hälfte der Masse in eine mit Alufolie ausgelegte Form füllen.

4 Schweinefilet leicht salzen und darauf legen. Mit der restlichen Masse abdecken. Form fest verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C im Wasserbad etwa 1 1/2 Stunden garen lassen.

Für 4 Portionen

500 g Schweineleber

250 g Schweinefleisch

300 g durchwachsener Speck

Pfeffer, Salz

2 Zwiebeln

3 Möhren

Butter

1/2 Bund Petersilie

3 Eier

2–4 El Madeira

2–4 El trockener Weißwein

Öl für die Form

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 440 kcal/1848 kJ
55 g E, 21 g F, 7 g KH

Leberterrine

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Leber, Fleisch und Speck grob würfeln und anschließend zweimal durch den Fleischwolf drehen. Mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.

2 Zwiebeln und Möhren schälen und fein würfeln. Etwas Butter erhitzen und die Gemüsewürfel darin andünsten.

3 Petersilie waschen, trockenschütteln und grob gehackt dazugeben. Alles mit den Eiern zur Fleischmasse geben und verkneten.

4 Die Masse mit Madeira und Weißwein abschmecken und in eine gefettete Terrinenform füllen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 175°C im Wasserbad etwa 1 1/2 Stunden garen lassen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Terrine mit Pistazien

Für 4 Portionen

15 g getrocknete Steinpilze

2–3 El Sherry

250 g Schweinefleisch

250 g Kalbfleisch

175 g frischer fetter Speck in Würfeln

250 g Geflügelleber

3 Knoblauchzehen

2 Eier

2 El Sahne

3–5 El Cognac

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

1 Msp. gemahlener Piment

1 El Mehl

40 g Pistazien

250 g in Scheiben geschnittener fetter Speck

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 463 kcal/1943 kJ
53 g E, 25 g F, 6 g KH

1 Die Pilze etwa 20 Minuten in Sherry einweichen. Das Fleisch und den fetten Speck mit den Pilzen durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

2 Leber parieren, Knoblauch schälen. Mit Eiern, Sahne und Cognac pürieren. Nach und nach etwa 1/3 der Hackmasse dazugeben. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken und mit der restlichen Hackmasse, Mehl und Pistazien gründlich verkneten.

3 Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden und die Wände einer Terrinenform mit etwa 2/3 der Speckscheiben auslegen. Die Enden der Speckscheiben über den Rand hängen lassen.

4 Fleischmasse in die Form füllen, Form leicht aufstoßen, damit Luft entweichen kann. Mit restlichen Speckscheiben die Oberfläche abdecken und mit einer doppelten Lage Alufolie oder einem Deckel fest verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C im Wasserbad 2 1/2 Stunden garen.

5 Die Terrine beschweren und noch etwa 15 Minuten bräunen lassen. Herausnehmen und Terrine mindestens 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Ländliche Terrine mit Bratwurstbrät

Für 4 Portionen

250 g Schnitzelfleisch

1/2 Bund Petersilie, 3 Knoblauchzehen

1 El Butter, 850 g Bratwurstbrät

100 g Paniermehl

Salz, Pfeffer, etwas Pastetengewürz, 3 Eier

150 g frischer fetter Speck in Scheiben

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 1828 kcal/4315 kJ
49 g E, 84 g F, 20 g KH

1 Fleisch in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein hacken. Fleisch mit Knoblauch und Petersilie in Butter andünsten.

2 Anschließend das Fleisch mit Bratwurstbrät, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Pastetengewürz und Eiern verkneten. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3 Die Masse in eine mit dünnen Speckscheiben ausgelegte Form geben. Mit restlichem Speck bedecken und im Backofen im Wasserbad etwa 1 Stunde garen.

Ländliche Terrine mit Pilzen

Für 4 Portionen

500 g Geflügelbrust

1 Zwiebel

1/2 Bund Petersilie

150 g geputzte kleine Pfifferlinge, 2 El Butter

500 g Bratwurstbrät

100 g Paniermehl

3 El Sherry, 3 Eier

Salz, Pfeffer

1 Schweinenetz

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 683 kcal/2866 kJ
54 g E, 42 g F, 21 g KH

1 Fleisch in lange Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken. Zwiebeln, Petersilie und Pfifferlinge in Butter andünsten, anschließend herausnehmen. Fleisch im Bratfett 5 Minuten dünsten.

2 Das Zwiebel-Petersilien-Pilzgemisch und die abgekühlten Fleischstreifen zum Bratwurstbrät dazugeben. Paniermehl, Sherry und Eier dazufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und verkneten. Backofen auf 180 °C vorheizen.

3 Die Masse in eine mit gewässertem Schweinenetz ausgelegte Form geben. Im Backofen im Wasserbad bei 180 °C etwa 1 Stunde garen.

Ländliche Terrine mit Hühnerbrust

Für 4 Portionen

1 Zwiebel

1/2 Bund Petersilie

250 g Möhrenstifte

1 El Butter

400 g Bratwurstbrät

400 g Hühnerbrust

75 g Paniermehl

3 Eier

Salz, Pfeffer

1 Schweinenetz

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 550 kcal/2310 kJ
45 g E, 34 g F, 18 g KH

1 Zwiebeln schälen und fein hacken. Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken. Zwiebel mit Möhren und Petersilie in Butter andünsten.

2 Etwas abgekühlt zum Bratwurstbrät dazugeben. Fleisch klein würfeln und mit Paniermehl und Eiern dazufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles verkneten. Backofen auf 180 °C vorheizen.

3 Die Masse in eine mit gewässertem Schweinenetz ausgelegte Form geben und im Backofen im Wasserbad etwa 1 Stunde garen.

Ländliche Terrine

Für 4 Portionen

1 Schweinenetz
250 g Schweineleber
600 g Bratwurstbrät
250 g Gehacktes vom Kalb
100 g Paniermehl
2 Zwiebeln
1/2 Bund Petersilie
1 El Butter, Salz, Pfeffer
etwas Pastetengewürz
1 Tl gerebelter Thymian
3 Eier, 5 cl Weinbrand
100 g frischer fetter Speck

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 910 kcal/3822 kJ
46 g E, 67 g F, 25 g KH

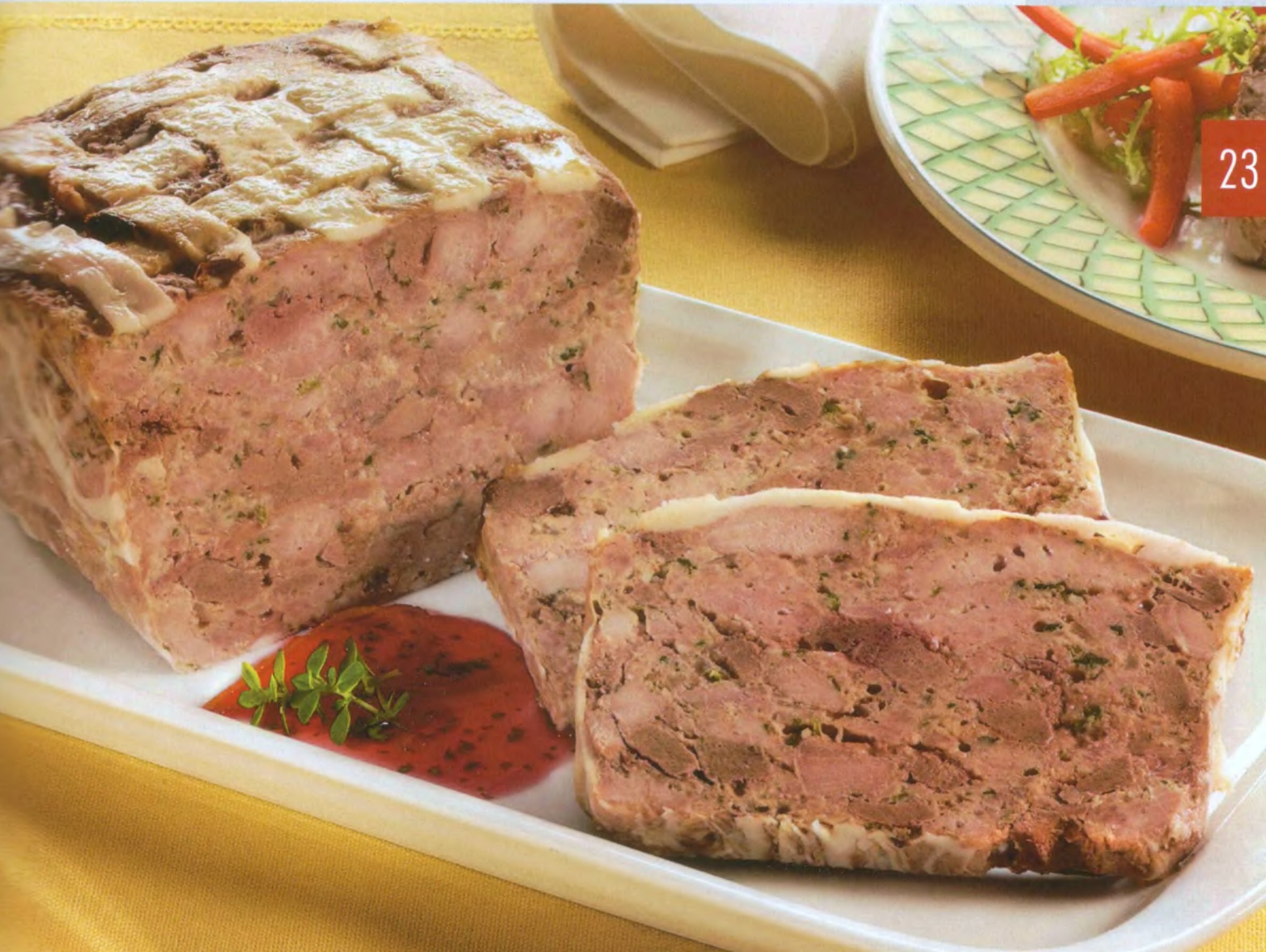
1 Das Schweinenetz 12 Stunden wässern. Die Leber von Haut und Sehnen befreien und fein hacken. Anschließend mit Bratwurstbrät, Gehacktem und Paniermehl in eine Schüssel geben.

2 Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken. Die Zwiebeln mit der Petersilie in der Butter andünsten. Anschließend die Zwiebeln und die Petersilie zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Alles mit Salz, Pfeffer, Pastetengewürz und Thymian kräftig würzen.

3 Die Eier und den Weinbrand dazugeben und alles gründlich verkneten. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

4 Eine Steingutform mit dem Schweinenetz auslegen, die Enden dabei über den Rand hängen lassen. Die Masse hineinfüllen.

5 Den Speck in Streifen schneiden und gitterartig auf die Füllung legen, etwas andrücken und die Schweinenetzenden darüber schlagen. Die Terrine im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 180 °C etwa 1 Stunde garen lassen.



Terrine mit Kalbsbries und grünem Pfeffer

1 Das Bries 12 Stunden wässern. Den Schweinebauch klein würfeln, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin vermischen und beiseite stellen.

2 Das Bries blanchieren, häuten und mit Crème fraîche, Salz, der Hälfte des grünen Pfeffers und Sherry in einen Topf geben. Gemüse und Zwiebeln putzen, waschen und klein gewürfelt dazugeben. Alles etwa 15 Minuten garen, anschließend abgetropft abkühlen lassen.

3 Backofen auf 180 °C vorheizen. Schweinebauch zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit Eiern und etwas Gemüsesud vermischen. Anschließend etwa 2 cm dick auf dem Boden einer Terrinenform verteilen. Eine Schicht gegartes Gemüse und einige Pfefferkörner darauf verteilen.

4 Bries darauf legen, mit restlichem Gemüse und Pfefferkörnern bedecken und mit der restlichen Fleischmasse abdecken. Die Oberfläche mit Speck bedecken, etwas Gemüsesud angießen und die Form fest verschließen.

5 Terrine im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 180 °C etwa 1 1/2 Stunden garen. Abkühlen lassen und mit Gewichten beschweren. Die Terrine über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für 4 Portionen

750 g Kalbsbries

500 g frischer Schweinebauch

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Prise gerebelter Thymian

1 Prise gerebelter Rosmarin

3 El Crème fraîche

1 El grüne Pfefferkörner

5 cl Sherry

100 g Stangensellerie

150 g Möhren

3 Zwiebeln

2 Eier

100 g frischer fetter Speck

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 688 kcal/2888 kJ
68 g E, 44 g F, 5 g KH

Für 4 Portionen

300 g Kalbsleber

8–10 cl Weinbrand

1/2 Tl gerebIter Thymian

4 El Olivenöl

300 g Gehacktes vom Schwein

300 g Gehacktes vom Kalb

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1/2 Bund Basilikum

200 g fetter Speck in Scheiben

3 Lorbeerblätter

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten (plus Marinier- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 465 kcal/1953 kJ
44 g E, 29 g F, 5 g KH

Terrine mit Basilikum

1 Die Leber, waschen, trockentupfen, parieren, grob würfeln und mit Weinbrand, Thymian und Öl vermischen. Die Leber mindestens 2 1/2 Stunden marinieren. Anschließend aus der Marinade nehmen.

2 Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

3 Die Terrinenform mit Speckscheiben auslegen und mit der Hälfte vom Hackfleisch füllen. Leberwürfel und Basilikum einschichten und mit Hackfleisch abschließen. Lorbeerblätter auflegen.

4 Die Terrine mit Alufolie verschließen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 200 °C etwa 45 Minuten garen. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen.

Paté de Campagne

Für 4 Portionen

1 Schweinenetz
200 g Schweineherz
300 g Schweineleber
400 g frischer Speck
300 g Schweinefleisch
1 Schalotte
1/2 El gehackte Petersilie
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 408 kcal/1712 kJ
56 g E, 19 g F, 3 g KH

1 Das Schweinenetz 12 Stunden wässern. Leber und Herz waschen. Backofen auf 240 °C vorheizen. Speck, Leber, Fleisch und Herz klein würfeln. Schalotte schälen und klein hacken.

2 Alles miteinander vermischen, gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3 Eine Terrinenform mit dem Schweinenetz auslegen.

4 Die Fleischmasse hineinfüllen und das Schweinenetz darüber schlagen.

5 Im vorgeheizten Backofen bei 240 °C etwa 10 Minuten garen. Anschließend die Temperatur auf 160 – 170 °C reduzieren und etwa 2 1/2 Stunden weiter garen.

6 Servieren Sie die Paté mit Beerenkompott.

Burgunder-Schinken-Galantine

Für 4 Portionen

600 g gekochter Hinterschinken

1 Zwiebel

6 El gehackte Petersilie

125 g frisch geriebener alter Gouda

3 Eier

Salz

geriebene Muskatnuss

20 g Pistazien

2 Möhren

1 l kräftige Fleischbrühe

250 ml Burgunderwein

4–5 Blatt weiße Gelatine

2 gewürfelte Gewürzgurken

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 405 kcal/1701 kJ
46 g E, 18 g F, 4 g KH

1 Den Schinken fein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Schinken, Zwiebel, Petersilie, Käse und Eier gut vermischen. Mit etwas Salz und Muskat würzen.

2 Die Pistazien unterheben. Aus der Masse eine dicke Rolle formen und der Länge nach einschneiden.

3 Die Möhren schälen und in Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Abschrecken und abgetropft der Länge nach in den Einschnitt drücken. Rolle verschließen und in ein Geschirrhandtuch einschlagen. Die Enden mit Küchengarn fest zubinden.

4 Die Brühe mit dem Burgunder aufkochen und die Rolle etwa 20 Minuten darin abgedeckt ziehen lassen, bis sie sich fest anfühlt. Anschließend abtropfen und abkühlen lassen.

5 Die Brühe so lange einkochen, bis sie verdickt. Gelatine einweichen, ausdrücken und zur lauwarmen Burgunderbrühe geben. Das Gelee abkühlen und fest werden lassen. Die Galantine zum Servieren in dünne Scheiben schneiden. Mit Gelee- und Gurkenwürfeln garniert servieren.

Lammpastete mit Knoblauch

Für 4 Portionen

800 g gewürfeltes Lammfleisch, 3 El Olivenöl

6 gehackte Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

500 ml Rinderbrühe

250 ml griechischer Rotwein

100 g schwarze Oliven

1 Ei, 250 g Blätterteig

Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Gar- und Backzeit)
Pro Portion ca. 797 kcal/3349 kJ
63 g E, 47 g F, 21 g KH

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Fleisch im Öl anbraten. Knoblauch mitbraten, salzen und pfeffern. Brühe und Rotwein angießen, zugedeckt 30 Minuten schmoren. Fleisch herausnehmen.

2 Oliven entsteinen, mit Fleisch vermischen und in eine Pastetenform füllen. Ei trennen, Formrand mit verquirltem Eiweiß bestreichen.

3 Blätterteig auf Mehl ausrollen, 2 cm größer als die Form lassen und als Deckel auflegen. Rand andrücken. In der Mitte ein kleines Loch ausstechen. Mit restlichem Blätterteig garnieren und mit Eigelb bestreichen. Im Backofen etwa 45 Minuten backen.

Lammpastete mit Schafskäse

Für 4 Portionen

250 g Tk-Blätterteig

800 g gewürfeltes Lammfleisch, 3 El Olivenöl

1 gehackte Zwiebeln

2 gehackte Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

je 300 ml Rinderbrühe und Rotwein

1 /2 Tl getr. Thymian

75 g Oliven

125 g Schafskäse

1 Ei, Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Gar- und Backzeit)
Pro Portion ca. 800 kcal/3360 kJ
68 g E, 47 g F, 21 g KH

1 Blätterteig auftauen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Fleisch im Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch mitbraten, salzen und pfeffern. Brühe, Rotwein und Thymian dazugeben, zugedeckt 30 Minuten schmoren. Fleisch herausnehmen.

2 Oliven entsteinen, Käse würfeln und mit dem Fleisch vermischen. Masse in eine gefettete Pastetenform füllen. Ei trennen und Formrand mit verquirltem Eiweiß bestreichen.

3 Blätterteig auf Mehl ausrollen und als Deckel auflegen, Rand andrücken. In der Mitte ein kleines Loch ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 45 Minuten backen.

Lammpastete mit Parmesan

Für 4 Portionen

750 g gewürfeltes Lammfleisch

3 El Olivenöl

Salz, Pfeffer

750 ml Rinderbrühe

500 g Zwiebelringe

75 g geriebener Parmesan

1 Ei

250 g Blätterteig

Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Gar- und Backzeit)
Pro Portion ca. 762 kcal/3200 kJ
66 g E, 45 g F, 24 g KH

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Fleisch im Öl anbraten, salzen und pfeffern. Brühe angießen und zugedeckt 30 Minuten schmoren. Fleisch herausnehmen.

2 Mit Zwiebeln und Parmesan vermischen, salzen und pfeffern. Masse in eine gefettete Pastetenform füllen.

3 Das Ei trennen und Formrand mit Eiweiß bestreichen. Blätterteig ausrollen, als Deckel auflegen und andrücken.

4 In der Mitte ein kleines Loch ausstechen. Deckel mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 45 Minuten backen.

Lammpastete mit buntem Gemüse und Orangen

Für 4 Portionen

300 g Tk-Blätterteig

800 g Lammfleisch

3 Zwiebeln, 2–4 Knoblauchzehen

3 El Olivenöl, Salz, Pfeffer

500 ml Rinderbrühe

250 ml trockener Rotwein

500 g Brokkoli

250 g Möhren

4 Orangen, Worcestersauce

1 Ei, Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Gar- und Backzeit)
Pro Portion ca. 810 kcal/3402 kJ
69 g E, 39 g F, 40 g KH

1 Blätterteig auftauen lassen. Fleisch klein würfeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Fleisch portionsweise im Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch mitbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Brühe und Rotwein angießen und zugedeckt etwa 30 Minuten schmoren.

2 Das Gemüse putzen, waschen und zerkleinern. Die Orangen schälen und die Filets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Gemüse und Orangenfilets mit dem Orangensaft zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Masse in eine runde Pastetenform füllen. Ei trennen, das Eiweiß leicht verschlagen und den Rand der Form damit bestreichen. Eigelb beiseite stellen.

4 4 Blätterteigplatten mit etwas kaltem Wasser bestreichen und übereinander legen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einen Kreis ausrollen, der 2 cm größer ist als die Form. Als Deckel auflegen und den Rand andrücken.

5 In die Mitte der Teigplatte ein kleines Loch stechen. Teigdeckel mit restlichem Blätterteig garnieren und mit Eigelb bestreichen. Die Pastete im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 45 Minuten backen.

Schweinefleischterrine mit Feigen

1 Das Schweinefleisch grob würfeln und knapp mit Wasser bedeckt etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und den Sud auffangen.

2 Den Backofen auf 225 °C vorheizen. 300 ml von der Fleischbrühe aufkochen lassen. Die gehackten Kräuter zugeben und die Brühe erneut aufkochen.

3 Die Feigen fein würfeln, mit Korinthen und Pinienkernen zum Fleisch geben und alles gründlich vermischen.

4 Das Eigelb mit Zucker, Ingwer und Salz verquirlen, mit der etwas abgekühlten Brühe vermischen und pikant abschmecken. Die Brühe darf nun nicht mehr kochen, da sonst das Eigelb gerinnt.

5 Die Fleischmasse in eine mit Speckscheiben ausgelegte Form füllen und mit dem Ei-Brühe-Gemisch begießen. Terrine im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen. Heiß oder kalt servieren.

Für 4 Portionen

ca. 25 x 7 cm Form

750 g Schweinefleisch

1/2 Tl gehackter Salbei

2 El gehackte Petersilie

150 g getrocknete Feigen

100 g Korinthen

20 g Pinienkerne

4 Eigelb

1 El Zucker

1 Prise gemahlener Ingwer

Salz

200 g fetter Speck in Scheiben zum Auskleiden der Form

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 628 kcal/2636 kJ
55 g E, 31 g F, 32 g KH

Bunte Tellersülze

Für 4 Portionen

500 ml Rinderbrühe

3–4 El Essig, 1 Tl Salz

1 El geschroteter schwarzer Pfeffer

6–8 Blatt weiße Gelatine

250 g gekochtes Rindfleisch

250 g gekochte Zunge

2 Zwiebeln

100 g Mixed Pickles

100 g eingelegte Tomatenpaprika

2 hart gekochte Eier

2 El Remoulade

Kräuter zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 338 kcal/1420 kJ
32 g E, 19 g F, 8 g KH

1 Brühe, Essig, Salz und Pfeffer einmal kräftig aufkochen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Eingeweichte Gelatine in der lauwarmen Brühe auflösen.

2 Fleisch in dünne Scheiben schneiden, gewässerte und gehäutete Zunge fein würfeln und auf 4 kalt abgespülte Suppenteller verteilen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und darauf verteilen.

3 Mixed Pickles und Tomatenpaprika etwas zerkleinern. Eier schälen und in Scheiben schneiden. Alles auf dem Fleisch dekorativ anrichten.

4 Abgekühlte Fleischbrühe darüber gießen. Abdecken und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen. Mit Remoulade und Kräutern garnieren.

Für 4 Portionen

100 g Schinken in dünnen Scheiben

200 g feines Kalbsbrät

je 1/2 gewürfelte grüne und rote Paprikaschote

100 g Zucchiniwürfel

1 El grüne Pfefferkörner

Salz

2 zarte Rumpsteaks oder Filetsteaks, à ca. 200 g

Pfeffer

250 g küchenfertige Pilze der Saison

1 El Butter

150 g Sojasprossen

2 El Balsamicoessig

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 438 kcal/1838 kJ
53 g E, 23 g F, 4 g KH

Gourmet-Terrine

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform mit Alufolie auskleiden und mit den Schinkenscheiben auslegen.

2 Kalbsbrät mit Gemüsewürfeln und Pfefferkörnern gut verkneten. Mit Salz abschmecken und die Hälfte der Masse in die Form schichten.

3 Steaks pfeffern und darauf legen. Restliche Brätmasse darüber verteilen und andrücken. Schinkenscheiben über die Füllung klappen. Form fest mit Alufolie verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 50–60 Minuten garen.

4 Pilze putzen, in Butter andünsten, abkühlen. Sojasprossen unterheben und mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Zur Terrine servieren.

Leber im Teigmantel

Für 4 Portionen

200 g Kalbfleisch

300 ml trockener Weißwein

1 Paket TK-Blätterteig (ca. 450 g)

200 g Gänseleber

1 Brötchen vom Vortag

1 Zwiebel

1 Tl Butter

200 g Schweinemett

100 ml Sahne

1 Ei

1/2 Tl Oregano

Salz

Pfeffer

Paniermehl nach Bedarf

2 cl Armagnac

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Marinier- und Backzeit)
Pro Portion ca. 898 kcal/3770 kJ
36 g E, 63 g F, 46 g KH

1 Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und über Nacht im Weißwein einlegen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Den Wein aufbewahren. Den Blätterteig auftauen lassen.

2 Die Leber waschen, trocknen und würfeln. Den Backofen auf 240 °C (Umluft 220 °C) vorheizen. Das Brötchen einweichen. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.

3 Leber, Mett, Zwiebel, gut ausgedrücktes Brötchen und das Kalbfleisch in eine Schüssel geben. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Ei, Oregano und den Wein zur Masse geben und alles gut mischen, dann pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann so viel Paniermehl zugeben, bis der Teig eine feste Konsistenz erhält. Zuletzt mit Armagnac verfeinern.

4 Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, dann mit Blätterteigscheiben auskleiden. Den Leberteig hineingeben und mit den Blätterteigscheiben bedecken.

5 Die obere Lage Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit der Dampf entweichen kann.

6 Die Pastete im Backofen etwa 1 Stunde 10 Minuten backen. Kalt mit grünem Salat servieren.

Pasteten & Terrinen mit Geflügel

Ob mit Gans, Ente, Taube, Truthahn oder Hähnchen gefüllt, Pasteten und Terrinen geben ihr köstliches Aroma erst nach einigen Stunden preis. Das gilt auch für die Krönung aller Terrinen, der berühmten Foie gras de canard, einer Terrine mit Entenstopfleber.

Enten-Terrine mit Dörrobst und Orangenlikör

Für 4 Portionen

125 g getrocknete Aprikosen

125 g getrocknete Äpfel

125 ml Sherry-Essig

1 entbeinte Ente mit Leber

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

750 g Bratwurstbrät

1 gehackte Knoblauchzehe

125 g Weißbrotkrumen

4 El Orangenlikör

100 g in Scheiben geschnittene Champignons

2 El Butter

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten (plus Marinier-, Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 888 kcal/3728 kJ
36 g E, 59 g F, 52 g KH

1 Die Früchte 6 Stunden oder über Nacht in dem Sherry-Essig einweichen lassen. Die Ente innen leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen.

2 Die eingeweichten Früchte gleichmäßig auf der gesamten Innenseite der Ente verteilen. Das Bratwurstbrät mit Knoblauch, Weißbrot, Orangenlikör, etwas Pfeffer und Salz vermischen.

3 Die Champignons in der Butter andünsten und abkühlen lassen. Die Hälfte des Bratwurstbrätes auf die eingeweichten Früchte geben. Champignons, gewaschene Entenleber und restliches Bratwurstbrät darauf verteilen.

4 Die Entenhaut darüber schlagen, so dass die Füllung vollkommen eingeschlossen ist, und die Ente wieder ihre ursprüngliche Form hat.

5 In eine Terrinenform legen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C im Wasserbad 3–4 Stunden garen lassen. Im ausgeschalteten Backofen abkühlen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Geflügelleberpastete mit Putenwürfeln

Für 4 Portionen

500 g Putenbrust in Scheiben

2 El Butter

Salz, Pfeffer

2 Zwiebeln

500 g Geflügelleber

4 cl Sherry

etwas gerebelter Thymian

250 ml Sahne

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 678 kcal/2846 kJ
52 g E, 48 g F, 10 g KH

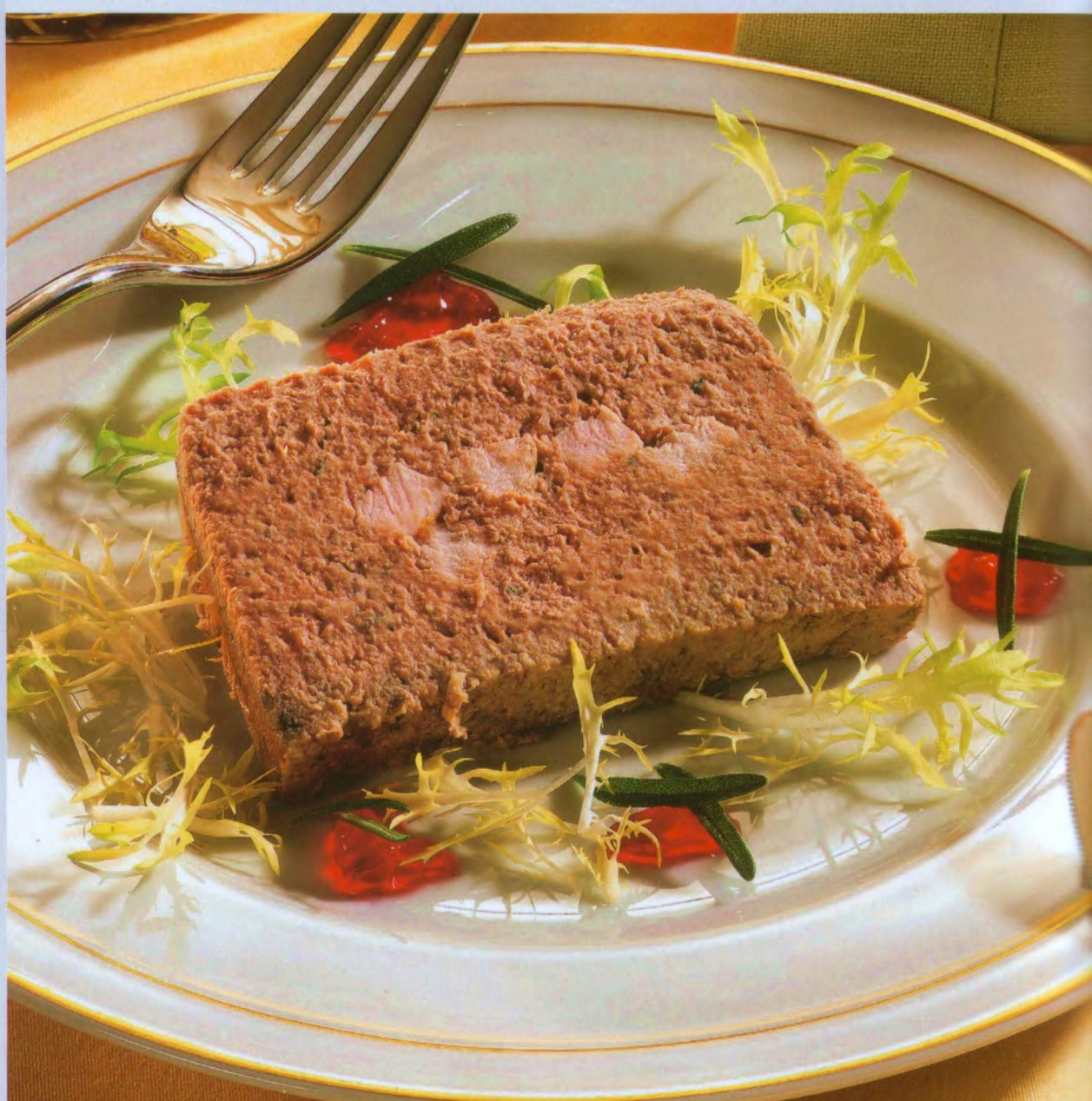
1 Fleisch in Butter braten. Salzen und pfeffern und anschließend herausnehmen.

2 Zwiebeln schälen, die Leber waschen und parieren. Beides im Bratfett anbraten, salzen, pfeffern und Sherry angießen.

3 Thymian und Fleisch dazugeben, alles 5 Minuten schmoren.

4 Die Hälfte des Pfanneninhaltes herausnehmen und das Fleisch in Streifen schneiden. Restliche Masse zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

5 Mit Sahne und Fleisch vermischen, in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen und glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.



Gänsefleischsülze

Für 4 Portionen

750 g Gänsekeulen mit Haut

1 kleiner gespaltener Kalbsfuß

1 Zwiebel in Ringe

2 gehackte Knoblauchzehen

1 Bouquet garni (Kräutersträußchen)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

500 ml trockener Weißwein

2 Möhren

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 475 kcal/1995 kJ
33 g E, 36 g F, 3 g KH

1 Fleisch und Kalbsfuß mit Zwiebel, Knoblauch, Kräutersträußchen, Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Mit Wein bedeckt aufkochen und zugedeckt etwa 2 Stunden köcheln lassen.

2 Eine Terrinenform mit Alufolie auslegen. Fleisch herausnehmen, Sud beiseite stellen. Haut vom Gänsefleisch und Kalbsfuß abziehen. Die Möhren schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser 5 Minuten blanchieren.

3 Terrinenform mit Möhrenscheiben auslegen. Fleisch von den Knochen lösen, klein schneiden und in die Form schichten. Alles fest andrücken. Fleischsud durchsieben und langsam in die Form gießen.

4 Mit Möhrenscheiben abdecken, beschweren und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

Feine Geflügel-Pastete in Senf-Dill-Sauce

Für 4 Portionen

350 g Mehl

Salz

225 g Butter

6–10 getrocknete Morcheln

je 250 g Hähnchen- und Putenbrust

200 g Speck

Pfeffer

250 ml Sahne

3 Eiweiß

1 Bund Petersilie

1 Eigelb

1 Bund gehackter Dill

4 El Senf

1 1/2 El Zucker

1–2 El Weinessig

4 El Öl

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Ruhe- und Backzeit)
Pro Portion ca. 1125 kcal/4725 kJ
56 g E, 71 g F, 66 g KH

1 Das Mehl mit etwas Salz, 175 g Butter und 3–5 El kaltem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen. Morcheln etwa 60 Minuten in warmem Wasser einweichen lassen, anschließen gut waschen und abtropfen lassen.

2 Fleisch und Speck würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. 200 ml Sahne und 2 Eiweiß dazugeben, fein pürieren und im Kühlschrank kalt stellen. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken, mit den Morcheln in der restlichen Butter andünsten. Abgekühlt mit der Fleischmasse vermengen.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen. Die Fleischmasse als Rolle darauf legen. Teigränder mit dem restlichen Eiweiß bestreichen und alles fest einpacken. In die Teigoberfläche ein Loch schneiden und aus Alufolie einen Kamin einsetzen.

4 Restliche Sahne mit Eigelb verquirlen und Pastete damit bestreichen. Aus den Teigresten Verzierungen auflegen und bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 35–45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5 Für die Senf-Dill-Sauce die restlichen Zutaten gut verrühren, pikant würzen und zur heißen Pastete servieren.

Hauspastete mit Pilzen

Für 4 Portionen

500 g Hühner- und Putenbrustfleisch

1 El Zitronensaft

1/2 Bund gehackte Petersilie

1 gehackte Zwiebel

250 ml Sahne, Salz, Pfeffer

200 g geputzte Pilze

1 El Butter

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 345 kcal/1449 kJ
33 g E, 22 g F, 3 g KH

1 Fleisch würfeln und pürieren. Zitronensaft, Petersilie, Zwiebeln und Sahne dazugeben. Salzen, pfeffern und vermengen. Pilze in Scheiben schneiden und in der Butter andünsten.

2 Die Hälfte der Fleischmasse in eine mit Alufolie ausgelegte Pastetenform legen. Mit den Pilzen bedecken, restliches Fleisch darauf verteilen.

3 Mit Backpapier bedecken und mit Alufolie fest verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C im Wasserbad etwa 50 Minuten garen. Abkühlen, stürzen und über Nacht kalt stellen.

Hauspastete mit Zuckererbsen

Für 4 Portionen

500 g Putenbrustfilet

1 El Zitronensaft

1/2 Bund gehackte Petersilie

1 gehackte Schalotte

250 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Zucker

150 g Zuckererbsen

6 Stangen gegarter grüner Spargel

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 355 kcal/1491 kJ
35 g E, 20 g F, 9 g KH

1 Fleisch würfeln und pürieren. Zitronensaft, Petersilie, Schalotte und Sahne dazugeben. Salzen, pfeffern und vermengen. Zuckererbsen putzen, waschen und in Salzwasser 5 Minuten blanchieren, Spargel in Salz-Zucker-Wasser 6 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

2 Etwas Gemüse in eine mit Alufolie ausgelegte Pastetenform legen. Mit einer Lage Fleisch abdecken, restliches Gemüse und Fleisch darauf verteilen.

3 Mit Backpapier bedecken und mit Alufolie fest verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C im Wasserbad etwa 50 Minuten garen. Abkühlen, stürzen und über Nacht kalt stellen.

Hauspastete mit Apfel

Für 4 Portionen

500 g Putenkeule ohne Knochen

1 El Weißwein

1/2 Bund gehackte Petersilie

1 Stange Porree

250 ml Sahne

Salz, Pfeffer

2 säuerliche Äpfel

200 g geriebener Raclettekäse

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 570 kcal/2394 kJ
40 g E, 40 g F, 12 g KH

1 Fleisch pürieren. Mit Wein, Petersilie, Sahne, Salz und Pfeffer vermengen. Porree putzen, waschen und längs halbieren. In Salzwasser 1 Minute blanchieren. Äpfel schälen, entkernen und die Frucht in Ringe schneiden.

2 Eine mit Alufolie ausgelegte Form mit Porree auslegen. Mit der Hälfte der Apfelscheiben bedecken. Fleisch und Käse darauf verteilen, restliche Äpfel darauf verteilen.

3 Mit Backpapier bedecken und mit Alufolie fest verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C im Wasserbad etwa 50 Minuten garen. Abkühlen, stürzen und über Nacht kalt stellen.

Französische Hauspastete mit buntem Gemüse

Für 4 Portionen

500 g Hühnerbrustfilet

1/2 Bund Petersilie

1 Schalotte

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer

4 Möhren

150 g TK-Bohnen

150 g TK-Erbsen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 403 kcal/1690 kJ
36 g E, 24 g F, 11 g KH

1 Das Hühnerfleisch grob würfeln und im Mixer pürieren. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken. Die Schalotte schälen und würfeln. Beides mit der Sahne zum Fleisch geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.

2 Die Möhren schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, in Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Die Bohnen und Erbsen nacheinander in Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren. Anschließend abschrecken und abtropfen lassen. Backofen auf 160 °C vorheizen.

3 Pastetenform mit Alufolie auskleiden und mit Möhrenscheiben auslegen. Etwas von dem Gemüse in die Pastetenform geben, mit dem Hühnerfleisch abdecken und das restliche Gemüse darauf verteilen.

4 Alles mit Möhrenstreifen bedecken und mit Alufolie fest verschließen. Die Form im vorgeheizten Backofen bei 160 °C im Wasserbad etwa 50 Minuten garen lassen. Abkühlen lassen und die Flüssigkeit abgießen. Terrine anschließend stürzen und über Nacht kalt stellen.

Truthahn-Terrine mit Oliven und Knoblauch

Für 4 Portionen

125 g frisches Toastbrot
3 Eier, 2 El Sahne
2 El Weinbrand, Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1/2 Bund Petersilie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
600 g Bratwurstbrät
500 g Truthahnfilet
50 g grüne Oliven
50 g schwarze Oliven
250 g dünne Scheiben grüner Speck
1 Stängel Thymian
1 Lorbeerblatt

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 863 kcal/3623 kJ
78 g E, 53 g F, 18 g KH

1 Toastbrot grob würfeln. Die Eier mit der Sahne, dem Toastbrot, dem Weinbrand, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben. Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Die Petersilie waschen, trockenschütteln und in den Mixbecher geben. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob gewürfelt hinzugeben. Alles fein pürieren und und mit dem Bratwurstbrät vermischen.

3 Das Filet in dünne Streifen schneiden. 1/3 der Streifen klein hacken und mit der Bratwurstmasse vermischen. Die Oliven entsteinen und vierteln.

4 Eine Terrinenform mit den Speckscheiben auslegen. Die Hälfte der Fleischmasse hineingeben. Fleischstreifen und Oliven gleichmäßig darauf verteilen. Alles mit der restlichen Fleischmasse bedecken.

5 Restlichen Speck klein würfeln, mit gewaschenem Thymian und Lorbeerblatt auf der Terrine verteilen, Speckränder einschlagen. Die Terrine zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 175 °C im Wasserbad 1 1/2 Stunden garen. Anschließend über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren den Thymianstängel und das Lorbeerblatt entfernen.

Gänserillettes

Für 4 Portionen

4 Gänsekeulen

1/2 El Salz

Pfeffer

1 El schwarze Pfefferkörner

1 Tl getrockneter Thymian

1 Lorbeerblatt

1/2 Bund glatte Petersilie

125 g Gänseschmalz

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 445 kcal/1869 kJ
22 g E, 40 g F, 1 g KH

1 Gänsekeulen mit Wasser bedeckt aufkochen, salzen und pfeffern.

2 Restliche gewaschene und getrocknete Kräuter und Gewürze in einem Mullsäckchen hinzugeben. Alles 2 Stunden köcheln lassen.

3 Keulen und Gewürze herausnehmen. Keulen häuten und Knochen auslösen, Fleisch klein schneiden und zurück in die Brühe geben.

4 Weiter kochen, bis die Flüssigkeit verkocht und nur noch Fleisch und Fett übrig sind.

5 Rillettes in saubere Gläser füllen und gut mit Schmalz bedecken. Gekühlt hält sich Rillettes mehrere Wochen.

Entenleber-Terrine

1 Entenstopfleber bei Zimmertemperatur wachsweich werden lassen und von Haut und Sehnen befreien.

2 Mit Meersalz und etwas Pfeffer würzen, im Alkohol über Nacht marinieren.

3 Leber mit Sud fest in eine Terrinenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 140–150 °C im Wasserbad 45 Minuten garen.

4 Die Terrine leicht abgekühlt beschweren, über Nacht kalt stellen und anschließend stürzen. Ausgetretenes Fett schmelzen und gleichmäßig über die Terrine gießen. Terrine mindestens 1 Tag durchziehen lassen.

Für 4 Portionen

1 kg frische Entenstopfleber

10 g Meersalz

Pfeffer

2 cl Armagnac

4 cl Portwein

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 1860 kcal/7812 kJ
2 g E, 208 g F, 2 g KH

Gärtner-Terrine

Für 4 Portionen

3–5 Stangen Porree

6 Blätter Mangold

4 Stangen Bleichsellerie

1 Hähnchen (etwa 1,5 kg)

1 Bund gehackte Petersilie

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 El weiße gemahlene Gelatine

500 g Tk-Erbsen

100 g Crème double

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 520 kcal/2184 kJ
48 g E, 24 g F, 28 g KH

1 Porree, Mangold und Sellerie putzen, waschen und klein schneiden oder hacken. Etwas Öl in einen Topf geben und die Hälfte der Gemüsemischung zugeben.

2 Das Hähnchen darauf legen, mit der restlichen Gemüsemischung bedecken und der Petersilie bestreuen.

3 Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 125 ml Wasser hinzufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden langsam garen, bis das Fleisch sich von den Knochen löst.

4 Das Hähnchen etwas abkühlen lassen, anschließend häuten und entbeinen, Fleisch klein würfeln. Den lauwarmen Sud durchsieben und die nach Packungsaufschrift in 2 El Wasser aufgequollene Gelatine darin auflösen.

5 Die Erbsen mit kochendem Wasser 30 Sekunden übergießen, abtropfen lassen. Gegartes Gemüse pürieren, mit dem Fleisch, dem Sud, den Erbsen und der Crème double vermischen. Die Masse pikant abschmecken und in mit Wasser ausgespülte Formen geben. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Bäuerliche Hähnchen-Galantine

Für 4 Portionen

1 großes Hähnchen

ca. 500 g Bratwurstbrät

Salz, Pfeffer

100 g frischer fetter Speck in Streifen

1 große Schweineschwarte

500 ml Geflügelbrühe

100 g gewürfelter Stangensellerie, 1 Bouquet garni

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 610 kcal/2562 kJ
24 g E, 57 g F, 1 g KH

1 Hähnchen vorsichtig aus der Haut lösen, entbeinen und klein schneiden. Mit Bratwurstbrät vermischen, salzen und pfeffern. Hähnchenhaut mit Speckstreifen und Fleischmasse bedecken. Mit Küchengarn zu einer festen Rolle nähen.

2 Bräter mit der Schwarte auslegen, Rolle hineinlegen und mit Brühe bedecken. Sellerie und gewaschenes Bouquet garni hinzufügen.

3 Zugedeckt 3 Stunden köcheln lassen. Im Sud leicht abkühlen, abtropfen, mit einem Gewicht beschweren und 2 Tage durchziehen lassen.

Hähnchen-Spargel-Galantine

Für 4 Portionen

500 g Hähnchenbrust

ca. 500 g Kalbsbrät

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

100 g frischer fetter Speck in Scheiben

200 g bissfest gegarter grüner Spargel

1 große Schweineschwarte

500 ml Geflügelbrühe

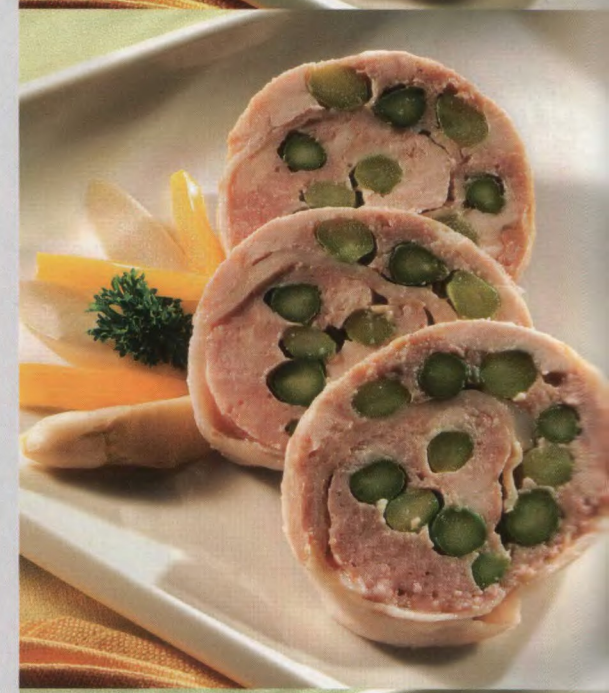
1 Küchenserviette

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 693 kcal/2909 kJ
45 g E, 57 g F, 2 g KH

1 Fleisch klein würfeln und mit dem Kalbsbrät vermischen, salzen und pfeffern.

2 Küchenserviette aus Leinen mit Speck belegen. Fleischmasse darauf verteilen, Spargelstangen darauf legen, salzen und pfeffern. Mit Hilfe der Serviette aufrollen. Rolle in die Serviette einrollen und mit Küchengarn zu einer festen Rolle binden.

3 Bräter mit Schwarte auslegen, Rolle hineinlegen und mit Brühe bedecken. Zugedeckt etwa 2 Stunden köcheln. Im Sud leicht abkühlen lassen, abtropfen lassen, mit einem Gewicht beschweren und vollständig abkühlen. Anschließend 2 Tage durchziehen lassen.



Hähnchen-Wirsing-Galantine

Für 4 Portionen

500 g Hähnchenfleisch

ca. 500 g Bratwurstbrät

Salz, Pfeffer

100 g frischer fetter Speck in Streifen

5–6 große blanchierte Wirsingblätter

2 in dünne Streifen geschnittene Möhren

1 große Schweineschwarte

500 ml Gemüsebrühe

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 700 kcal/2940 kJ
48 g E, 56 g F, 3 g KH

1 Fleisch in Streifen schneiden und mit dem Bratwurstbrät vermischen, salzen und pfeffern.

2 Speck und Fleischmasse auf den Wirsingblättern verteilen, Möhrenstreifen darauf verteilen, salzen und pfeffern. Alles mit Küchengarn zu einer festen Rolle binden.

3 Bräter mit Schwarte auslegen, Rolle hineinlegen und mit Brühe bedecken. Zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden köcheln. Im Sud leicht abkühlen lassen, abtropfen lassen, mit einem Gewicht beschweren und vollständig abkühlen. Anschließend 2 Tage durchziehen lassen.

Hähnchen-Galantine mit Madeiragelee

Für 4 Portionen

1 großes Hähnchen

ca. 500 g Bratwurstbrät

Salz, Pfeffer

100 g frischer fetter Speck in Streifen

1 große Schweineschwarte

500 ml Fleischbrühe

je 2 gewürfelte Möhren, gehackte Zwiebeln und Nelken

einige Pfefferkörner

3 El Madeira

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 468 kcal/1963 kJ
28 g E, 38 g F, 6 g KH

1 Hähnchen entbeinen, Haut dabei nicht verletzen. Brust- und Keulenfleisch in Streifen schneiden, restliches Fleisch fein hacken, mit Bratwurstbrät vermischen und salzen und pfeffern.

2 Hähnchenhaut mit Fleischstreifen bedecken, salzen und pfeffern. Speckstreifen und Fleischmasse darauf verteilen. Die Haut über Flügel und Keulen nach innen schlagen. Mit Küchengarn zu einer großen festen Rolle nähen.

3 Bräter mit der Schwarte auslegen, Rolle hineinlegen und mit Brühe bedecken. Möhren, Zwiebeln, Nelken und Pfefferkörner hinzufügen, salzen und pfeffern.

4 Zugedeckt etwa 3 Stunden köcheln lassen, bis die Galantine fest ist. Im Sud leicht abkühlen lassen. Die lauwarme Galantine abtropfen lassen, mit einem Gewicht von 1 1/2 kg beschweren und vollständig abkühlen. Anschließend 2 Tage durchziehen lassen.

5 Sud durchsieben, entfetten und kochen, bis er geliert. Mit Madeira verrühren und erstarren lassen. Galantine mit Geleewürfeln garnieren.

Tipp: Ein Hähnchen zu entbeinen, ohne die Haut zu verletzen, erfordert viel Geschick und Erfahrung. Bitten Sie Ihren Geflügelhändler um Hilfe oder nähen Sie gegebenenfalls verletzte Hautstellen mit Küchengarn wieder zu.

Taubenpastete

Für 4 Portionen

500 g Mehl

225 g Butter

75 g Schweineschmalz

2 Eigelb, Salz

500 g gegarte Taubenbrust

frisch gemahlener Pfeffer

250 g durchwachsener Speck

etwas Pastetengewürz

150 g Champignons

40 g Butter

150 g Knochenschinken

250 g Gehacktes vom Schwein

1 Ei

200 ml doppelte Fleischbrühe (FP)

2–3 Blatt weiße Gelatine

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 1910 kcal/8022 kJ
68 g E, 144 g F, 90 g KH

1 Das Mehl mit 175 g Butter, dem Schmalz, den Eigelb und Salz zu einem Mürbeteig kneten, abgedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2 Die Hälfte der Taubenbrüste in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den durchwachsenen Speck grob würfeln und mit der anderen Hälfte der Taubenbrüste durch den Fleischwolf drehen. Mit Salz, Pfeffer und Pastetengewürz abschmecken.

3 Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in 40 g Butter andünsten. Den Schinken in dünne Streifen schneiden und mitdünsten. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine Pastetenform mit Butter einfetten.

4 Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen. Boden und Wände 1 cm dick mit der Fleischmasse auskleiden. Champignons-Schinken-Gemisch mit den Taubenstreifen und dem Gehacktem vom Schwein mischen. Das Fleisch in die Pastetenform geben und mit restlicher Fleischmasse auffüllen. Mit dem restlichen Teig bedecken, die Teigränder mit Wasser bestreichen und fest zusammendrücken.

5 Mit verquirltem Ei bestreichen und in die Mitte ein Loch schneiden. Pastete im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 1 1/2 Stunden backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Fleischbrühe erwärmen, die Gelatine in Wasser einweichen und anschließend in der warmen Brühe auflösen. Die Brühe durch das Loch in der Teigdecke gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Geflügelsülze mit Entenstopfleber

Für 4 Portionen

8 Blatt weiße Gelatine

750 ml Hühnerbrühe

50 ml trockener Weißwein z.B. Riesling

2 El Balsamico-Essig

Salz

2 große Hühnerbrüste mit Haut und ohne Knochen

1 El Butter

Pfeffer

1–2 Tl Estragonblätter

500 g Entenstopfleber-pastete (FP)

Öl für die Form

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 488 kcal/2048 kJ
43 g E, 31 g F, 10 g KH

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Brühe aufkochen und auf etwa 500 ml reduzieren lassen. Wein hinzugießen und 500 ml abmessen, mit Balsamico und Salz abschmecken. Alles durchsieben und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. (Brühe darf nicht mehr kochen.) Beiseite stellen.

2 Fleisch salzen, pfeffern und in der Butter mit der Hautseite zuerst 5 Minuten braten. Umdrehen, 1 Minute weiter braten und etwas nachziehen lassen. Das Fleisch sollte innen noch rosa sein.

3 Haut abziehen, Fleisch mit 1 1/2 Tl Estragon bestreuen und ganz abkühlen lassen. Fleisch schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden und flach drücken. Stopfleber ebenfalls in Scheiben schneiden. Terrinenform mit Öl einstreichen oder mit Klarsichtfolie auslegen.

4 Etwa 75 ml der Sülzflüssigkeit vorsichtig und unter ständigem Rühren erwärmen und mit restlichem Estragon in die Form gießen. Mit einem Teil der Entenstopfleber bedecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend erneut die Sülzflüssigkeit vorsichtig und unter ständigem Rühren erwärmen, in die Form gießen und kurz kalt stellen.

5 Die Hälfte der Fleischscheiben durch die vorsichtig erwärmte Sülzflüssigkeit ziehen und in die Form legen. Die restlichen Zutaten ebenso schichten, mit Sülzflüssigkeit abschließen. Terrine zugedeckt im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Pasteten & Terrinen mit Fisch

Terrinen und Pasteten mit Fisch und Meeresfrüchten haben eine kurze Garzeit und sind wunderbar delikate, feine Köstlichkeiten, die leichten Genuss mit einem Hauch Raffinesse kombinieren.

Forellenterrine mit feinen Gemüsewürfeln

Für 4 Portionen

6 geräucherte Forellenfilets mit Haut

1 Bund Suppengrün

500 ml kräftige Gemüsebrühe

100 g kleine Möhren

100 g Sellerie

100 g Porreewürfel

10 hellgrüne Porreeblätter (ca.12 cm lang)

Salz

Pfeffer

Weinessig

10 Stück Kerbel

7 Blatt Gelatine

Öl für die Form

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Koch- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 278 kcal/1166 kJ
49 g E, 8 g F, 2 g KH

1 Die Forellenfilets häuten und portionieren, die Haut beiseite legen. Das Suppengrün putzen, waschen und grob würfeln. Mit der Forellenhaut und der Gemüsebrühe daraus etwa 45 Minuten einen Fond kochen.

2 Möhren, Sellerie und Porree putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Porreeblätter in Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen und abtrocknen.

3 Den Fond passieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken, den Kerbel hacken und unterheben.

4 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in 500 ml heißem, aber nicht mehr kochenden Fischfond auflösen, etwas auskühlen lassen. 3–4 El vom Fischfond mit den Gemüsewürfeln vermischen. Eine Terrinenform mit Öl einfetten und mit Klarsichtfolie auslegen. Die Form mit den Porreeblättern auslegen.

5 Nacheinander Fischstücke und Gemüsewürfel im Wechsel einschichten. Dazwischen immer etwas Fond hineingießen. Die überstehenden Porreeblätter einschlagen und die Sülze über Nacht zugedeckt kalt stellen.

Garnelensülzchen im Glas

Für 4 Portionen

5 Blatt weiße Gelatine

125 ml trocknener Weißwein

1 El Zitronensaft

je 1 Prise Salz, Zucker, Pfeffer

250 ml Sahne

6 Artischockenböden a. d. Dose

1 kleine Dose Champignons

150 g gare, gewürfelte Möhren

300 g gegarte Garnelen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 308 kcal/1292 kJ
20 g E, 20 g F, 6 g KH

1 Die Gelatine etwa 5 Minuten in Wasser einweichen.

2 Den Wein erhitzen aber nicht kochen. Zitronensaft mit Salz, Zucker und Pfeffer hinzufügen. Vom Herd nehmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen.

3 Die Sahne steif schlagen und darunter heben.

4 Artischockenböden und Champignons abtropfen lassen und beides klein würfeln. Mit den Möhren und den Garnelen mischen. Alles unter die Wein-Sahne-Mischung heben.

5 Masse auf 4 Gläser verteilen. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden erstarren lassen.

Petits patés

Für 4 Portionen

250 g Tk-Blätterteig

400 g gehacktes Fischfilet (z.B. Zander)

125 g gewürfelter Räucherspeck

200 g gewürfelter Knochenschinken

1 El gehackte Petersilie

1 Msp. Basilikum

Pfeffer

1 El Cognac

2 Eigelb, Salz

1 El Milch

Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 340 kcal/1428 kJ
37 g E, 18 g F, 8 g KH

1 Den Blätterteig antauen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Fisch, Speck und Schinken mit Petersilie, Basilikum, Pfeffer, Cognac und Salz vermischen.

2 Den Blätterteig auf etwas Mehl ausrollen, 7–8 cm große Kreise ausstechen. Die Hälfte der Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und einstechen.

3 Je 1 El Füllung darauf verteilen. 1 Eigelb mit Milch verquirlen, Teigränder damit bestreichen. Zweite Teigscheibe darauf legen und mit der Gabel fest andrücken.

4 Mit dem restlichem Eigelb bestreichen und oben ein kleines Loch einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 12–15 Minuten backen.

Terrine vom Räucherfisch mit pikanter Sauce

Für 4 Portionen

250 g geräucherter Aal ohne Haut und Gräten

250 g Seelachsfilet

7 Schalotten

1 Tl Senf

175 g Crème fraîche

6 Backpflaumen ohne Stein

4 Eiweiß

1 Prise Salz

Pfeffer

1 El Öl

1 Tl Mehl

250 ml trockener Rotwein

1 Zweig Thymian

1 Lorbeerblatt

1 Prise Zucker

125 ml Johannisbeergelee

etwas Basilikum zum Garnieren

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 383 kcal/1609 kJ
19 g E, 23 g F, 22 g KH

1 Backofen auf 225 °C vorheizen. Den Aal und das Seelachsfilet in Stücke schneiden und pürieren. Die Schalotten schälen, 1 Schalotte fein hacken und dazugeben. Mit Senf und Crème fraîche verrühren. Pflaumen klein hacken und unterheben.

2 Die Eiweiß zusammen mit 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Fischmasse heben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in 6 gebutterte kleine ofenfeste Förmchen verteilen. Mit Alufolie fest abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C etwa 7 Minuten garen.

3 1 Schalotte würfeln, restliche Schalotten in feine Ringe hobeln. Schalottenringe im Öl glasig dünsten, dann herausnehmen. Schalottenwürfel im heißen Bratfett ebenfalls glasig dünsten.

4 Das Mehl dazugeben, unter Rühren kurz darin anschwitzen und den Wein unterrühren. Gewaschenen Thymian, Lorbeerblatt und 1 Prise Zucker zugeben und alles 10 Minuten kochen lassen.

5 Schalottenringe und Johannisbeergelee unterrühren. Thymianzweig und Lorbeerblatt entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Terrinen vorsichtig stürzen, mit der Sauce und dem gewaschenen Basilikum anrichten.

Thunfisch-Pastetchen mit Kalbsbrust

Für 4 Portionen

je 5 Tomaten und Frühlingszwiebeln

1 Dose Thunfisch in Öl, ca. 400 ml

200 g gegarte Kalbsbrust

4 rechteckige Pastetchen

150 g griechischer Joghurt

5 El Mayonnaise

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 480 kcal/2016 kJ
41 g E, 32 g F, 8 g KH

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein hacken.

2 Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel fein zerpflücken. Kalbsbrust klein würfeln. Alles vermischen und in die aufgebackenen Pasteten füllen.

3 Joghurt und Mayonnaise verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Creme über die Füllung verteilen. Im Backofen bei 180 °C etwa 6–8 Minuten goldbraun backen.

Thunfisch-Pastetchen mit Käse

Für 4 Portionen

7–8 Tomaten

5 Frühlingszwiebeln

1 Dose Thunfisch in Öl, ca. 400 ml

1 El Zitronensaft

Salz

Pfeffer

75 g spanischer Käse z.B. Manchego

4 rechteckige Pastetchen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 303 kcal/1270 kJ
30 g E, 19 g F, 4 g KH

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein hacken.

2 Thunfisch abtropfen lassen, die Hälfte mit dem Abtropföl und Zitronensaft pürieren. Restlichen Thunfisch mit einer Gabel etwas auseinanderpflücken.

3 Tomaten, Zwiebelwürfel und Thunfisch mit dem Püree vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse reiben und darunter heben. Masse in die aufgebackenen Pasteten füllen und im Backofen bei 180 °C etwa 6–8 Minuten goldbraun backen.

Thunfisch-Pastetchen mit Oliven

Für 4 Portionen

1 Dose Thunfisch in Öl, ca. 400 ml

2 hart gekochte Eier

je 1/2 Bund gehacktes Basilikum und Petersilie

3 Knoblauchzehen

2 El Olivenöl, Salz, Pfeffer

200 g gegarte Kalbsbrust

30 g gefüllte grüne Oliven

1 El Kapern, 4 rechteckige Pastetchen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 375 kcal/1575 kJ
39 g E, 24 g F, 2 g KH

1 Thunfisch abtropfen lassen. Eier schälen und klein hacken. Kräuter waschen, trockenschütteln und klein hacken. Knoblauch schälen und pressen.

2 Alles, bis auf etwas Ei und 1 El gehackte Kräuter, fein pürieren. Das Olivenöl langsam darunter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Kalbsbrust klein würfeln und darunter heben. Oliven und Kapern klein hacken und ebenfalls darunter heben. Die Masse in die aufgebackenen Pastetchen füllen. Mit Ei und Kräutern garnieren.

Thunfisch-Pastetchen

Für 4 Portionen

450 g Tk-Blätterteig

1 Eigelb, 1–2 El Milch

je 5 Tomaten und Frühlingszwiebeln

1 Dose Thunfisch in Öl, ca. 400 ml

150 g griechischer Joghurt

5 El Mayonnaise

1/2–1 Tl Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 893 kcal/3749 kJ
33 g E, 68 g F, 39 g KH

1 Blätterteig antauen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Die rechteckigen Teigplatten zum Quadrat schneiden, dafür seitlich je 4 1–2 cm breite Streifen abschneiden.

2 Eigelb mit Milch verquirlen, Teigplattenränder damit bestreichen. Teigstreifen als Rand auflegen und fest andrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3 Teigboden mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 Minuten vorbacken. Herausnehmen, die innere Teigwölbung eventuell für die Füllung etwas eindrücken.

4 Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten, entkernen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein hacken. Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel fein zerpflücken. Alles vermischen und in die Pasteten füllen.

5 Joghurt und Mayonnaise verrühren, mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Creme über die Füllung verteilen. Im Backofen bei 180 °C etwa 6–8 Minuten goldbraun backen.

Kräftige Forellen-Kräuter-Pastete

1 Aus dem Mehl, 2 Eiern, dem Schmalz und 2 El kaltem Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Die Forellen häuten und entgräten, bis auf 2 Filets fein hacken. Salz, Pfeffer, gehackte Kräuter und Zwiebeln dazugeben. Den Knoblauch dazupressen und alles vermengen.

3 Anschließend mit 2 Eiern, der weichen Butter, dem Wein und der Brühe zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Pastetenform einfetten.

4 Teig ausrollen und die Pastetenform damit auslegen. Aus dem Rest einen Deckel schneiden. Die Form mit Speckscheiben auslegen, die Hälfte der Füllung darauf verteilen. Die restlichen Filets in die restlichen Speckscheiben einwickeln, darauf legen und mit der restlichen Füllung bedecken.

5 Den Rand der Form anfeuchten, den Deckel auflegen und andrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 1 Stunde backen.

Für 4 Portionen

500 g Mehl

4 Eier

50 g Schmalz

1 kg küchenfertige Forellen

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Bund gehackte Petersilie

1 Tl gehackter Majoran

2 El gehackter Kerbel

2 fein gehackte Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 El Butter

100 ml trockener Weißwein

150 ml Brühe

50 g Speck in dünnen Scheiben

Öl für die Form

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Ruhe-, Back- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 785 kcal/3297 kJ
60 g E, 16 g F, 96 g KH

Für 4 Portionen

400 g gehacktes Lachsfilet

4 El Sahne

6 Eier

1/2 Tl edelsüßes Paprikapulver

1 Prise Salz

1 Prise frisch gemahlener Pfeffer

500 g Tk-Erbsen

1 Bund gehackter Sauerampfer

1 Bund gehackte Petersilie

1/2 Bund gehackter Schnittlauch

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 498 kcal/2090 kJ
48 g E, 19 g F, 33 g KH

Feine Lachsterrine

1 Lachs mit 3 El Sahne, 3 Eiern, Paprikapulver, Salz und Pfeffer pürieren. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Erbsen 3 Minuten blanchieren und pürieren. Sauerampfer, Petersilie und Schnittlauch mit der restlichen Sahne unter den Lachs heben. Mixen, bis eine glatte Mousse entsteht, nach und nach die restlichen 3 Eier untermixen.

3 Terrinenform mit Butter einfetten. Die Hälfte der Mousse hineingeben, Erbsenpüree darauf verteilen und mit restlicher Mousse bedecken.

4 Form fest verschließen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 175 °C etwa 1 Stunde garen lassen. Terrine über Nacht erkalten lassen.

Garnelen-Lachs-Terrinchen mit frischem Dill

Für 4 Portionen

250 g frisches Lachsfilet

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Blatt weiße Gelatine

5 Zweige Dill

2 Scheiben geräucherter Lachs

3 1/2 El Mayonnaise

3 1/2 El Crème double

Saft von 1/2 Zitrone

40 g gegarte Garnelen

gewaschene Salatblätter

Alufolie, etwas Öl

Klarsichtfolie

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 183 kcal/768 kJ
17 g E, 11 g F, 4 g KH

1 Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Das Lachsfilet salzen und pfeffern und fest in geölte Alufolie einpacken. Das Päckchen im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten garen.

2 Folie vorsichtig entfernen und den Sud dabei auffangen, Fisch leicht abkühlen lassen. Inzwischen 4 Gratinförmchen oder Tassen mit kaltem Wasser ausspülen und großzügig mit Klarsichtfolie auslegen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Dill waschen und trockenschütteln. Jeweils einen kleinen Zweig auf den Boden einer Tasse legen. Den Rest klein hacken und beiseite stellen.

4 Den Dillzweig mit jeweils 1 Stück Räucherlachs bedecken. Den abgekühlten Lachs sehr fein würfeln. Mit Mayonnaise, Crème double, Fischsud, restlichem Dill und Zitronensaft vermischen, Garnelen unterheben. Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei geringer Wärme auflösen. Anschließend unter die Fischmasse heben.

5 Die Masse salzen, pfeffern und in die Förmchen verteilen. Förmchen einige Mal etwas aufstampfen, damit die Luft entweichen kann. Die Masse mit der überhängenden Klarsichtfolie abdecken. Terrinen am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren die Terrinen auf Teller stürzen.

Feine Kabeljauterrine mit Seezunge und Spinat

Für 4 Portionen

600 g Kabeljaufilet

2 Eiweiß

1 Ei

150 g Crème fraîche

1 Msp. Kurkuma

75 g gehackte, grüne Pistazien

Salz

weißer Pfeffer

je 1 Bund Petersilie und Basilikum

450 g Blattspinat

1 Schalotte

1 El Butter

1 Prise Muskat

4 Seezungenfilets

Öl für die Form

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 500 kcal/2100 kJ
62 g E, 26 g F, 5 g KH

1 Das Kabeljaufilet mit den Eiweiß, dem Ei und der Crème fraîche im Mixer fein pürieren. Kurkuma und Pistazien untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Kräuter und den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, fein hacken und in Butter andünsten. Spinat und Kräuter 5 Minuten mitdünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Herausnehmen, leicht abgekühlt gut ausdrücken und fein hacken.

3 Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Eine Terrinenform mit Öl einfetten und mit hitzebeständiger Folie auslegen. Die Hälfte der Fischfarce einfüllen und glatt streichen.

4 Die Hälfte der Seezungenfilets der Länge nach etwas hineindrücken. Den Spinat mit etwa 3 El der Fischfarce vermischen, auf den Seezungenfilets verteilen. Mit den restlichen Seezungenfilets bedecken und die restliche Fischmasse darauf verteilen.

5 Die Form verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C im Wasserbad etwa 50 Minuten garen. Terrine über Nacht kalt stellen. Zum Servieren aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.

Garnelenpastete mit Spargel

Für 4 Portionen

2 Schalotten, 1 El Butter

250 g Spitzen vom Grünspargel

100 ml trockener Weißwein

125 g Crème double

Salz, Pfeffer

etwas Zitronensaft

1/2 Bund gehackter Kerbel

125 g küchenfertige Garnelen, 4 Pastetchen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Pro Portion ca. 270 kcal/1134 kJ
10 g E, 18 g F, 14 g KH

1 Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Spargel waschen, abtropfen, dazugeben und etwa 3 Minuten mitdünsten. Spargel herausnehmen.

2 Wein angießen, alles um die Hälfte reduzieren und Crème double unterrühren. Aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zugedeckt 5 Minuten köcheln.

3 Garnelen und Spargel etwa 2–3 Minuten in der Sauce erhitzen. Kerbel unterheben und die aufgebackenen Pastetchen damit füllen.

Garnelenpastete mit Spitzkohl

Für 4 Portionen

500 g Spitzkohl

100 g Champignons

3 El Butter

250 ml trockener Weißwein

4 Schalotten

2 El Zitronensaft

500 ml Fischfond aus dem Glas

24 küchenfertige Garnelen

4 Pastetchen, etwas Dill

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 172 kcal/723 kJ
24 g E, 4 g F, 7 g KH

1 Spitzkohl und Champignons putzen, waschen und klein schneiden. In 2 El Butter andünsten, die Hälfte des Weins dazugeben und in etwa 15 Minuten gar dünsten.

2 Schalotten schälen, fein würfeln und in der restlichen Butter und restlichem Weißwein 3 Minuten dünsten. Zitronensaft und Fischfond angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Garnelen unterheben.

3 Mit dem Spitzkohl vermischen und alles in die aufgebackenen Pastetchen füllen. Mit etwas gewaschenem Dill garnieren.

Garnelenpastete mit Tomaten

Für 4 Portionen

500 g Tomaten

3 Zwiebeln

3–4 Knoblauchzehen

1 Bund glatte Petersilie

1 El Butter

750 g küchenfertige Riesengarnelen

2 El Dijon-Senf

125 ml Weißwein

Salz, Pfeffer, 4 Pastetchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 255 kcal/1071 kJ
40 g E, 6 g F, 8 g KH

1 Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, Stielansatz entfernen, entkernen und grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken.

2 Zwiebeln und Knoblauch in der Butter glasig braten. Garnelen dazugeben und von jeder Seite 1 Minute braten.

3 Senf, Wein, Tomaten und Petersilie hinzufügen und alles unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt 5 Minuten schmoren lassen. Die Mischung in die aufgebackenen Pastetchen füllen.

Garnelenpastete

Für 4 Portionen

250 g TK-Blätterteig

Mehl zum Ausrollen

2 Schalotten, 1 El Butter

250 g kleine Champignons

100 ml trockener Weißwein

125 g Crème double

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

1/2 Bund Kerbel

125 g küchenfertige Garnelen

Kerbel zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten Back- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 448 kcal/1879 kJ 12 g E, 34 g F, 21 g KH

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Blätterteig auftauen lassen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 4 Kreise von jeweils ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.

2 Aus dem restlichen Teig Ringe mit ebenfalls 10 cm Ø ausstechen und auf die Teigböden legen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 12 Minuten backen.

3 Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Champignons putzen und mitdünsten, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist.

4 Den Weißwein angießen, alles um die Hälfte reduzieren und Crème double darunter rühren. Einmal aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

5 Den Kerbel waschen, trockenschütteln und fein hacken. Garnelen etwa 2–3 Minuten in der Sauce erhitzen. Kerbel unterheben. Die Pastetchen mit der Masse füllen. Mit Kerbel garniert servieren.

Terrine von Fisch und Meeresfrüchten

Für 4 Portionen

1,5 kg Lachsforellenfilet mit Haut

2 El Zitronensaft

Salz

weißer Pfeffer

300 g Tk-Scampi

250 g Crème fraîche

2 Eier

1 Msp. Cayennepfeffer

ca. 3 El Olivenöl

8 frische Scampi oder Langostinos, nicht ausgelöst

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 488 kcal/2050 kJ
43 g E, 34 g F, 4 g KH

1 Die Forellenfilets mit 1 El Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt beiseite stellen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Die Scampi mit kochendem Wasser 1 Minute überbrühen, anschließend im Mixer mit der Crème fraîche pürieren und die Eier unterrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und dem restlichen Zitronensaft kräftig würzen.

3 Die Form mit Olivenöl einfetten. Die Form mit den Filets, die Hautseite nach außen, auskleiden und 2 Filets beiseite legen. Scampimasse darüber verteilen und mit den übrigen Fischfilets belegen. Überhängende Filets einschlagen.

4 Form mit hitzebeständiger Folie verschließen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 175 °C etwa 1 Stunde garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und über Nacht kaltstellen.

5 Die Terrine stürzen, die Forellenhaut entfernen, die Terrine aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die frischen Scampi oder Langostinos aus der Schale lösen, der Schwanz sollte noch dranbleiben. Der Länge nach tief einschneiden und in Öl 3 Minuten braten. Terrine damit garnieren.

Für 4 Portionen

6 ausgelöste Jakobsmuscheln mit Corail

1 Schalotte

75 g Butter

4 cl Armagnac

400 g Fischfilet (z.B. Zander)

2 Eier

1 Tl gehackte Petersilie und Schnittlauch

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 kleine in Milch eingeweichte Brötchen

70 ml Sahne

1 Schweinenetz

500 g Miesmuscheln (Glas)

75 g küchenfertige Krabben

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 528 kcal/2216 kJ
57 g E, 25 g F, 19 g KH

Terrine mit Fisch und Muscheln

1 Die Jakobsmuscheln zusammen mit den Corails und der gehackten Schalotte in 25 g Butter leicht anbraten. Mit der Hälfte des Armagnacs flambieren und beiseite stellen.

2 Das Fischfilet hacken. Die Eier trennen. Die Eigelb mit den fein gehackten Fischfilets und den Kräutern zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Armagnac pikant abschmecken.

3 Eiweiß steif schlagen. Eingeweichte Brötchen ausdrücken und mit der restlichen Butter sorgfältig unter die Fischmasse rühren. Die Masse 1 Stunde kalt stellen. Anschließend die Sahne und das steif geschlagene Eiweiß darunter heben und 30 Minuten kalt stellen.

4 Backofen auf 175 °C vorheizen. Terrinenform mit dem gewässerten Schweinenetz auslegen. Den Boden mit etwas von der Füllmasse bedecken. Darauf eine Lage aus Muschelfleisch und Krabben verteilen. Restliche Zutaten im Wechsel einschichten, mit der Fischmasse abschließen.

5 Die Terrine zugedeckt im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 175 °C etwa 1 bis 1 1/2 Stunden garen, bis sie fest ist. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Terrine mit Fischfilet und Räucherlachs

Für 4 Portionen

250 ml Milch, 50 g Weißbrot

600 g Fischfilet (z.B. Hecht)

125 g Butter

2 Eier, 1 Eigelb

300 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Muskat

2 Seezungenfilets

3 Scheiben Räucherlachs

3 El fein geschnittener Estragon

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 585 kcal/2457 kJ
52 g E, 37 g F, 12 g KH

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. In Milch eingeweichtes Brot mit Fischfilet und 100 g Butter pürieren. Eier, Eigelb und Crème fraîche untermixen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2 Seezungenfilets in Butter anbraten, leicht salzen. Terrinenform mit Butter einfetten und mit Räucherlachs auslegen.

3 Die Hälfte der Farce und etwas Estragon darauf verteilen. Seezungenfilets darauf legen, mit Estragon bestreuen und mit Farce abdecken.

4 Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 175 °C im Wasserbad etwa 1 Stunde garen. Über Nacht im Kühlschrank auskühlen.

Feuilleté von Spargel und Zander

Für 4 Portionen

200 g TK-Blätterteig

500 g grüner Spargel

Salz

1 Eigelb

200 g Zander- oder Steinbuttfilet

75 ml trockener Weißwein

1 gehackte Schalotte

200 g Butter

Pfeffer

1 El Zitronensaft

2 El Crème fraîche

1 Bund Kerbel

Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 480 kcal/2016 kJ
15 g E, 39 g F, 18 g KH

1 Den Blätterteig antauen lassen. Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Spargel am unteren Ende schälen und das Stielende abschneiden. In Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. 75 ml des Kochwassers abmessen und beiseite stellen.

2 Den Blätterteig auf etwas Mehl ca. 5 mm dünn ausrollen, in 4 gleich große Rechtecke schneiden, mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 5–8 Minuten goldbraun backen.

3 Fisch waschen, trockentupfen, in 4 Portionen schneiden und 4–5 Minuten gar dämpfen. Spargelbrühe mit Wein und Schalotten auf die Hälfte einkochen. Kalte Butter in Flocken unterrühren.

4 Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken, nicht mehr kochen. Crème fraîche unterheben. Kerbel waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und zur Sauce geben.

5 Die Blätterteig-Rechtecke aufschneiden. Die Spargelstangen halbieren und auf die Blätterteigboden legen. Darauf je 1 Stück Fisch anrichten, mit Sauce beträufeln und mit dem Blätterteigdeckel abdecken.

Pasteten & Terrinen mit Wild

Terrinen, Pasteten und Rillettes mit Reh, Hase und Kaninchen, Rebhuhn und Fasan gehören zu den Klassikern der feinen Küche. Kein Wunder, sind es doch kulinarische Meisterwerke, die auch in moderner Form köstlich schmecken.

Kaninchenterrine mit Trockenpflaumen

1 250 ml Rotwein mit dem Weinbrand, Öl, Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, Thymian und Pfefferkörnern vermischen. Das Kaninchenfleisch darin über Nacht zugedeckt marinieren lassen. Die Pflaumen in dem restlichen Wein marinieren lassen.

2 Fleisch abtropfen lassen, Filets beiseite legen. Restliches Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, anschließend mit dem Bratwurstbrät und dem Ei gründlich vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

3 Backpflaumen entsteinen. Terrinenform mit Speckscheiben auskleiden. Den Boden mit einer Schicht Fleischmasse bedecken. Die Hälfte der Filets und alle Backpflaumen darauf verteilen. Restliche Filets darauf legen und mit der Fleischmasse abdecken.

4 Mit den Speckscheiben belegen, gewaschenen Thymian und 1 Lorbeerblatt darauf legen und den Armagnac darübergießen. Masse fest andrücken und Terrine fest verschließen. Im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 190 °C etwa 1 Stunde garen.

5 Herausnehmen und die Terrine öffnen, etwas auskühlen lassen. Lorbeerblatt und Thymianzweig entfernen. Anschließend beschweren und mindestens 24 Stunden durchziehen lassen.

Für 4 Portionen

375 ml trockener Rotwein

50 ml Weinbrand

1 El Walnussöl

1 in Scheiben geschnittene Zwiebel

1 in Scheiben geschnittene Möhre

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 Lorbeerblätter

1/2 Tl gerebelter Thymian

1/2 Tl Pfefferkörner

750 g Kaninchenfleisch ohne Knochen

10 Backpflaumen mit Stein

100 g Bratwurstbrät

1 Ei

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

50 g in Scheiben geschnittener fetter Speck

1 Zweig Thymian

75 ml Armagnac

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Marinier-, Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 465 kcal/1953 kJ
47 g E, 26 g F, 4 g KH

Terrine von Rebhuhn und Hase

Für 4 Portionen

400 g Hasenfleisch

2 Hasenfilets

400 g Kaninchenfleisch

150 g Schweinefleisch

1 junges Rebhuhn

100 g Rindermark

Salz, Pfeffer

etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch

1 Knoblauchzehe

125 g gewürfelter fetter Speck

125 g gewürfelter Schinken

40 g Pistazien, 2 Eier

125 g in dünne Scheiben geschnittener fetter Speck

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 940 kcal/3948 kJ
102 g E, 58 g F, 2 g KH

1 Das Fleisch mit Ausnahme der Hasenfilets fein hacken. Das Rebhuhn häuten, entbeinen und mit dem Mark fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern kräftig würzen. Geschälten Knoblauch dazupressen.

2 Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Speck- und Schinkenwürfel, Pistazien und Eier unter die Fleischmasse mischen.

3 Eine Terrinenform mit den Speckscheiben auslegen. Abwechselnd Fleischmasse und Hasenfilets in die Form geben und mit restlichem Speck bedecken.

4 Die Form fest verschließen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 150 °C etwa 2–3 Stunden garen.

Belgische Kaninchenterrine

Für 4 Portionen

900 g Kaninchenfleisch

450 g Schweinebraten

300 ml Trappistenbier

2 Lorbeerblätter

1/2 Tl Thymian

1 El gehackte Petersilie

1 Prise Salz

1 Prise frisch gemahlener Pfeffer

2 Eier

250 g durchwachsene Speckscheiben

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Marinier-, Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 745 kcal/3129 kJ
75 g E, 46 g F, 4 g KH

1 Das Kaninchenfleisch und den Schweinebraten grob würfeln. Jede Fleischsorte einzeln mit jeweils 150 ml Bier, 1 zerriebenem Lorbeerblatt und der Hälfte der Gewürze und Kräuter über Nacht marinieren.

2 Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und nach Sorten getrennt durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

3 Je 1 Ei zu den Fleischmassen geben und untermischen. Eine Terrinenform mit Speckscheiben auskleiden. Das Fleisch abwechselnd hineinschichten und die Marinade darüber gießen.

4 Form mit Alufolie abdecken und den Deckel auflegen. Im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 150 °C etwa 3 Stunden garen. Kalt servieren.

Hasenterrine mit Steinpilzen

Für 4 Portionen

250 g küchenfertiges Hasenfleisch ohne Knochen

125 g Bratwurstbrät

50 g grüner Speck

100 g Steinpilze

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Pastetengewürz

100 ml Madeira

1 Ei

75–100 g frischer fetter Speck

50–75 g Schweineschmalz

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 252 kcal/1057 kJ
20 g E, 19 g F, 1 g KH

1 Das Hasenfleisch fein hacken und zum Bratwurstbrät dazugeben. Den Speck fein würfeln und untermischen. Die Steinpilze sauber putzen, würfeln und hinzufügen.

2 Alles mit Salz, Pfeffer und Pastetengewürz kräftig würzen und vermischen. Den Madeira und das Ei darunter kneten. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

3 Die Masse in 6 kleine feuerfeste Porzellanformen füllen und mit Speckscheiben belegen. Die Formen im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 175 °C etwa 1 Stunden garen, bis die Terrine fest ist.

4 Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend Terrinchen leicht zusammendrücken und etwas von dem austretenden Saft abgießen.

5 Das Schmalz zerlassen, die Terrinen damit überziehen und vollständig abkühlen lassen.

Wildsülze mit Preiselbeer-Senf-Sauce

Für 4 Portionen
1 Möhre, 40 g Sellerieknolle
1/2 Stange Porree
3 Hasenkeulen (750 g)
Salz, Pfeffer, 1 El Öl
2 Wacholderbeeren
1 Tl getrockneter Thymian
4 Blatt weiße Gelatine
125 g Champignons
2 El Portwein
2 El Rotweinessig
1 El Madeira
1 El Preiselbeerkompott
4 Tl scharfer Senf

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 288 kcal/1208 kJ
45 g E, 9 g F, 5 g KH

1 Gemüse putzen, waschen und klein schneiden. Hasenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen, Keulen von allen Seiten darin kräftig anbraten. Gemüse, Wacholderbeeren und Thymian zugeben. 150 ml Wasser angießen und zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren lassen.

2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Keulen aus der Pfanne nehmen, Fond durchsieben und aufkochen. Pilzscheiben hinzufügen und einmal aufkochen, mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

3 Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Ausgedrückte Gelatine im lauwarmen Schmorfond auflösen. Portwein, Essig und Madeira zugeben und abschmecken.

4 Pilz- und Fleischscheiben in eine Terrinenform einschichten und mit dem Fond übergießen. Die Sülze über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen; zum Servieren stürzen und in Scheiben schneiden. Für die Sauce Preiselbeerkompott mit Senf verrühren und zur Sülze servieren.

Provenzalisches Kaninchengelee

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

4 Möhren

1 l Roséwein

75 ml Essig

2 Bouquet garni (Kräutersträußchen)

2 Zweige Thymian

1 Nelke

Salz

1 Tl Pfefferkörner

1 küchenfertiges Kaninchen

2 El Olivenöl

frisch gemahlener Pfeffer

1 Kalbsfuß

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 226 kcal/949 kJ
20 g E, 12 g F, 8 g KH

1 Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Möhren schälen und in Stifte schneiden. Mit Wein und Essig vermischen. 1 Kräutersträußchen, gewaschenen Thymian, Nelke, Salz und Pfefferkörner hinzugeben. Das Kaninchen zerlegen und über Nacht marinieren.

2 Fleischstücke herausnehmen, abtropfen lassen, abtrocknen und im Öl braun anbraten. Möhren dazugeben und ebenfalls braun braten, anschließend einige zum Garnieren beiseite legen.

3 Marinade durchsieben, hinzugießen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte eingekocht ist. Restliches Kräutersträußchen, 2 geschälte Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer hinzufügen. Kalbsfuß und 250 ml Wasser ebenfalls hinzugeben.

4 Zugedeckt bei geringer Hitze etwa 1 1/2 Stunden garen. Anschließend leicht abkühlen lassen. Das Fleisch herausnehmen und entbeinen. Den Sud sirupartig einkochen lassen, das Kräutersträußchen und den Kalbsfuß entfernen. Eine Terrinenform mit Folie auslegen.

5 Das Fleisch in eine Terrinenform legen, mit dem Sirup überziehen und mit einigen Möhrenscheiben garnieren. Über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen, anschließend in der Form servieren.

Wildpastete Sankt Hubertus

Für 4 Portionen

200 g Kalbsleber

400 g gemischtes Wildfleisch

150 g Schweineschnitzel

150 g grüner Speck

8 schwarze Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

1/2 Tl gerebelter Thymian

1/2 Tl gerebelter Rosmarin

750 ml Portwein

1 Zwiebel, 1 Eiweiß

Salz, Pfeffer

ca. 300 g fetter Speck in dünnen Scheiben

1 l kräftige Fleischbrühe

4–5 Blatt weiße Gelatine

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Marinier-, Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 398 kcal/1670 kJ
55 g E, 11 g F, 9 g KH

1 Die Leber von Haut und Sehnen befreien. Das Wildfleisch und die Schweineschnitzel, den grünen Speck und die Kalbsleber in mundgerechte Würfel schneiden. Mit den Gewürzen bestreuen, den Wein darüber gießen und abgedeckt über Nacht marinieren lassen.

2 Am nächsten Tag die Fleischstücke abtropfen lassen und das Lorbeerblatt entfernen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

3 Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Das Fleisch mit der Zwiebel zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit dem Eiweiß vermischen und mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.

4 Eine Terrinenform mit den Speckscheiben auslegen. Die Masse hineinfüllen, glatt streichen, die Terrine mit überhängenden Speck bedecken und die Form fest verschließen. Im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 175 °C etwa 50 Minuten garen lassen. Auskühlen und über Nacht durchziehen lassen.

5 Die Pastete stürzen und in Scheiben schneiden. Dazu passen Geleewürfel. Hierfür die Brühe so lange einkochen, bis sie verdickt. Gelatine einweichen, ausdrücken und in die nicht mehr kochende Brühe rühren. Das Gelee auf ein gefettetes Backblech gießen, erkalten lassen und anschließend in Würfel schneiden.

Einfache Wildterrine

Für 4 Portionen

500 g küchenfertiges Kaninchenfleisch

125 g mageres Kalbfleisch

125 g Schweineschnitzel

250 g grüner Speck

1 Ei

1/2 Tl Thymian

1/2 Lorbeerblatt

1 Tl Salz

1 Prise frisch gemahlener Pfeffer

ca. 50 ml Armagnac

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Marinier-, Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 373 kcal/1566 kJ
50 g E, 18 g F, 1 g KH

1 Fleisch und Speck fein würfeln, mit Ei, Kräutern, Gewürzen und Armagnac sorgfältig vermischen.

2 Die Masse in eine mit Alufolie ausgekleidete Form geben und abgedeckt über Nacht kalt stellen.

3 Die Terrine fest verschließen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 200 °C etwa 30 Minuten garen lassen. Hitze auf 150 °C reduzieren und etwa 6 Stunden langsam weiter garen.

4 Vor dem Herausnehmen Garprobe machen. Dafür ein Holzstäbchen in die Mitte der Terrine stechen. Ist der Fleischsaft klar, ist die Terrine gar. Herausnehmen, beschweren und vor dem Servieren erkalten lassen.

Kaninchen-Rillettes mit Schweinefilet

Für 4 Portionen

1 küchenfertiges Wildkaninchen

600 g Schweinefilet

500 g frischer fetter Speck

200 ml trockener Weißwein

1 Zweig Thymian

2 Lorbeerblätter

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 415 kcal/1743 kJ
63 g E, 14 g F, 3 g KH

1 Das Wildkaninchen entbeinen und das Fleisch grob würfeln. Das Schweinefilet und den fetten Speck ebenfalls grob würfeln.

2 Alles mit 600 ml Wasser, dem Wein, gewaschenem Thymian, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer aufkochen.

3 Zugedeckt bei geringer Hitze 3 Stunden köcheln lassen, zwischendurch umrühren.

4 Anschließend Lorbeerblätter und Thymianzweig entfernen, die Masse etwas abkühlen lassen, in eine heiß ausgespülte Terrinenform geben, mit Pergamentpapier abdecken und mindestens 5 Stunden kühl stellen.

Bunte Kaninchenterrine

Für 4 Portionen

2 Kaninchenkeulen

1 l trockener Weißwein

Salz

1 Zwiebel

1 Zweig Thymian

100 g Champignons

300 ml Sahne

2 Möhren

75 g frische grüne Erbsen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Koch- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 423 kcal/1775 kJ
20 g E, 29 g F, 10 g KH

1 Das Kaninchenfleisch entbeinen und in dicke Scheiben schneiden. Mit dem Wein in einen Topf geben und salzen. Die Zwiebel schälen, hacken und dazugeben, Thymian waschen und ebenfalls hinzugeben.

2 Alles aufkochen und etwa 1 Stunde köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen. Den Sud bei starker Hitze bis auf etwa 150 ml einkochen lassen.

3 Die Champignons putzen, grob hacken und 20 Minuten in der Sahne köcheln lassen, anschließend pürieren und mit dem eingekochten Sud verrühren.

4 Die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und etwa 3 Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend abtropfen lassen. Die Erbsen ebenfalls in Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren und abtropfen lassen.

5 Eine Terrinenform mit kaltem Wasser ausspülen und mit Folie auslegen. Alles im Wechsel in eine Terrinenform schichten. Mit dem Gemüse beginnen, etwas Champignonpüree und Kaninchenfleisch darüber verteilen. Alles fest andrücken und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen stellen. Vor dem Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

Rehpastete mit Entenstopfleber

Für 4 Portionen

450 g TK-Blätterteig, 600 g Rehfleisch, 250 g fetter grüner Speck, 300 g Kalbsbrät, 1 Tl Salz, je 1 Msp. getr. Thymian, Rosmarin, 3 El zerdrückte Wacholderbeeren, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone, 2 Eier, je 1–2 El Cognac und Sahne, 200 g Entenstopfleber in Streifen, ca. 5 Trüffelwürfel, 1 Eigelb zum Bestreichen

Pro Portion ca. 968 kcal/4064 kJ 54 g E, 84 g F, 9 g KH

1 Blätterteig antauen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Fleisch und Speck durch den Fleischwolf drehen und zum Kalbsbrät geben. Gewürze und Kräuter dazu geben. Alles mit den Eiern, Cognac und Sahne zu einem geschmeidigen Fleischteig verarbeiten.

2 Die Fleischfarce in die mit Alufolie und Blätterteig ausgelegte Form füllen. Entenleberstreifen und Trüffel dazwischen schichten.

3 Form mit restlichem Blätterteig verschließen, ein Loch ausstechen und Deckel mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 50 Minuten backen.

Rehpastete mit Pökelzunge

Für 4 Portionen

450 g Tk-Blätterteig, 500 g Rehfleisch, 250 g fetter grüner Speck, 400 g Kalbsbrät, 1 Tl Salz, 1 Tl grüner Pfeffer, je 1 Msp. getr. Thymian und Rosmarin, 3 El zerdrückte Wacholderbeeren, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone, 75 g grüne Pistazien, 2 Eier, je 2–3 El Cognac und Sahne, 200 g gegarte gepökelte Rinderzunge in Streifen, 1 Eigelb zum Bestreichen

Pro Portion ca. 823 kcal/3455 kJ 63 g E, 62 g F, 5 g KH

1 Blätterteig antauen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Fleisch und Speck durch den Fleischwolf drehen und zum Kalbsbrät geben. Gewürze, Kräuter und Pistazien dazu geben.

2 Alles mit den Eiern, Cognac und Sahne zu einem geschmeidigen Fleischteig verarbeiten. Fleischfarce in die mit Alufolie und Blätterteig ausgelegte Form füllen. Zungenstreifen dazwischen schichten.

3 Form mit Blätterteig verschließen, ein Loch ausstechen und Deckel mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 50 Minuten backen.

Rehpastete mit Rehfilet

Für 4 Portionen

500 g Rehfleisch, 200 g fetter grüner Speck, 400 g Kalbsbrät, 1 Tl Salz, je 1 Msp. getr. Thymian und Rosmarin, 3 El zerdrückte Wacholderbeeren, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone, je 1–2 El Cognac und Sahne, 450 g Tk-Blätterteig, 1–2 kleine Rehfilets, 50 g fetter grüner Speck in Scheiben, 1 Eigelb zum Bestreichen

Pro Portion ca. 865 kcal/3633 kJ 44 g E, 77 g F, 1 g KH

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Fleisch und Speck durch den Fleichwolf drehen und zum Kalbsbrät geben. Gewürze und Kräuter dazu geben.

2 Alles mit Cognac und Sahne zu einem geschmeidigen Fleischteig verarbeiten. Fleischfarce in die mit Alufolie und angetautem Blätterteig ausgelegte Form füllen.

3 Rehfilets in Butter anbraten, in Speckscheiben einrollen und dazwischen schichten. Form mit Blätterteig verschließen, ein Loch ausstechen und Deckel mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 55 Minuten backen.

Böhmische Rehpastete

Für 4 Portionen

500 g küchenfertiges Rehfleisch

20 g Butter

450 g Tk-Blätterteig

je 200 g grüner Speck und Rehleber

400 g Kalbsbrät

2 alte Brötchen, 125 ml Milch, Salz, Pastetengewürz

1 El Tokaier, 6 Eigelb

50 g grob gewürfelte Champignons

125 g Frühstückspeck in Scheiben

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 1495 kcal/6279 kJ
39 g E, 123 g F, 62 g KH

1 Rehfleisch grob würfeln, 2/3 in der heißen Butter gar braten. Blätterteig antauen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 Restliches Fleisch, Speck und Leber klein schneiden und zum Rehfleisch geben. Alles mit Kalbsbrät vermischen. Die in Milch eingeweichten und ausgedrückten Brötchen dazugeben. Alles zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit Salz, Pastetengewürz und Wein würzen. Pilze im Bratfett dünsten und mit 5 Eigelb zu der Fleischmasse geben.

3 Eine Kastenform mit Alufolie auslegen, mit Wasser ausspülen und mit ausgerolltem Blätterteig auskleiden. Teig für den Deckel beiseite legen. Teigboden mit Speck belegen.

4 Füllung darauf verteilen, mit restlichem Speck abdecken. Mit etwas Pastetengewürz bestreuen. Mit Teig abdecken, Teigränder mit Eigelb bestreichen und fest andrücken. In die Mitte ein kleines Loch ausstechen, Deckel mit restlichem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 50 Minuten backen. Pastete über Nacht durchziehen lassen.

Hasen-Galantine

1 Den Hasen auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Petersilie, Schnittlauch und Salz bestreuen. Die Speckstreifen darauf legen. Das Mett darüber verteilen. Den Hasen fest aufrollen und mit Küchengarn fest verschnüren.

2 Die Hasenrolle in einen Bräter legen und den Wein und die Brühe dazugießen. Die Rolle mit Frühstücksspeck bedecken.

3 Alles aufkochen und bei geringer Hitze etwa 2 Stunden garen lassen, eventuell noch etwas Brühe angießen.

4 Galantine herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Das Küchengarn entfernen und die Rolle in eine Form legen.

5 Den Sud durchsieben und entfetten. Anschließend die Galantine damit begießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Zwiebel-Rotwein-Sauce servieren.

6 Für die Sauce Zwiebeln halbieren und in dünne Ringe schneiden. In Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend etwas von dem passierten und entfetteten Sud dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für 4 Portionen

1 entbeinter Hase

etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch

1 Prise Salz

125 g in Streifen geschnittener Bauchspeck

350 g Schweinemett

300 ml trockener Weißwein

600 ml kräftige gelatinehaltige Fleischbrühe

125 g in Scheiben geschnittener Frühstückspeck

Küchengarn zum Verschnüren

3–4 rote Zwiebeln

2 El Butter

300 ml Rotwein

Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 763 kcal/3203 kJ
49 g E, 60 g F, 2 g KH

Vegetarische Pasteten & Terrinen

Fein im Geschmack und zubereitet nach ungewöhnlichen Rezepten bereichern vegetarische Pasteten und Terrinen den Speiseplan des Feinschmeckers und eignen sich ganz besonders als leichter sommerlicher Imbiss.

Gemüseterrine mit Schafskäsekern

Für 4 Portionen

100 g gewürfelte Möhren

100 g klein geschnittener Brokkoli

100 g klein geschnittener Blumenkohl

6 Blatt Gelatine

Salz

Pfeffer

250 g geschlagene Sahne

125 ml Crème fraîche

175–200 g gewürfelten Schafskäse

gemischte Salatblätter

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Gefrier- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 400 kcal/1680 kJ
14 g E, 37 g F, 5 g KH

1 Das Gemüse nach Sorten getrennt in je 125 ml Salzwasser weich kochen. Anschließend sofort mit dem Kochsud pürieren.

2 Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und jeweils zwei Blatt im heißen Gemüsepüree auflösen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne mit der Crème fraîche vermengen und jeweils 1/3 in jedes Püree einrühren.

3 Eine Terrinenform (ca. 500 ml Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen das Blumenkohlpüree hineinfüllen und 10 Minuten gefrieren. Die Hälfte vom Brokkolipüree darüber verteilen. Den Schafskäse darüber streuen, mit dem restlichem Brokkolipüree bedecken und 10 Minuten gefrieren. Das Möhrenpüree schließlich einfüllen und mit Klarsichtfolie bedecken.

4 Für 10 Stunden kalt stellen. Die Terrine stürzen, die Folie entfernen und alles in Scheiben schneiden. Auf den gewaschenen Salatblättern anrichten.

Englische Pastete mit Äpfeln und Zwiebeln

Für 4 Portionen

250 g Blätterteig (TK)

500 g Äpfel (z.B. Boskop)

500 g Zwiebeln

2 Tl frischer Salbei

Salz

Pfeffer

3 El Butter

Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 400 kcal/1680 kJ
5 g E, 25 g F, 39 g KH

1 Backofen auf 190 °C vorheizen. Eine Pieform bis über den Rand mit dünn ausgerolltem Blätterteig auskleiden, restlichen Teig beiseite legen.

2 Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen, Früchte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Scheiben hobeln.

3 Äpfel und Zwiebeln im Wechsel hineinschichten, jeweils mit Salz, Pfeffer und etwas in dünne Streifen geschnittenem Salbei bestreuen.

4 Teigrand einschlagen und mit Wasser bestreichen. Butter in Flöckchen darüber verteilen. Mit restlichem Teig bedecken und fest andrücken. In die Mitte der Pastete ein kleines Loch stechen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C etwa 1 Stunde backen lassen.

Pastetchen mit Champagnerkraut

Für 4 Portionen

400 g Sauerkraut

2 Schalotten

1/2 El Butterschmalz

Salz, Pfeffer

175 ml Champagner oder trockener Sekt

1 Avocado

30 g küchenfertige Krabben

2 El eingelegter Kürbis a. d. Glas in Würfeln

1 Tl Sojasauce

Saft von 1/2 Zitrone

4 Blätterteigpasteten (FP)

frischer Dill zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 343 kcal/1439 kJ
5 g E, 27 g F, 14 g KH

1 Das Sauerkraut mit einer Gabel auflockern.

2 Die Schalotten schälen, fein hacken und im Fett andünsten. Das Kraut dazufügen, salzen und pfeffern. Den Champagner angießen und das Kraut zugedeckt 30 Minuten garen.

3 Die Avocado schälen, entkernen und fein würfeln. Krabben, Avocadowürfel und Kürbis zum Champagnerkraut geben. Mit Sojasauce, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

4 Die Pastetchen im vorgeheizten Backofen bei 225 °C etwa 5 Minuten knusprig aufbacken, anschließend mit der Masse füllen. Mit gewaschenem Dill garnieren und servieren.

Tomatensülze

Für 4 Portionen

1 kg vollreife Fleischtomaten
9 Blatt weiße Gelatine
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 El Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer
1/2 Tl Oregano
1 El Balsamico-Essig

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 104 kcal/437 kJ
4 g E, 7 g F, 7 g KH

1 Die Tomaten etwa 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten, Stielansatz und Kerne entfernen und Tomaten hacken.

2 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken und in Öl andünsten.

3 Tomaten 10 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Balsamico-Essig kräftig abschmecken. Gelatine darin auflösen.

4 Tomatenpüree in eine Sturzform füllen und im Kühlschrank 3 Stunden gelieren lassen. Vor dem Stürzen, mit einem Messer zwischen Sülze und Formrand entlang fahren. Form kurz in heißes Wasser halten und stürzen.

Zucchini-Terrine mit Minze und Sauerampfer

Für 4 Portionen

1 kg Zucchini

150 g Zwiebeln

2 El Olivenöl

etwas warme Milch

2 Brötchen

1/2 Bund Estragon

1/2 Bund Pfefferminze

3 Eier

1 Prise Salz

1 Prise frisch gemahlener Pfeffer

1/2 Msp. geriebene Muskatnuss

250 g Sauerampfer

20 g Butter

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 275 kcal/1155 kJ
14 g E, 15 g F, 21 g KH

1 Die Zucchini putzen, waschen und fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Beides in Olivenöl langsam weich dünsten, anschließend mit einer Gabel zerdrücken. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Das in Milch eingeweichte Brötchen ausdrücken und zugeben. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Muskat und den gehackten Kräutern unterrühren.

3 Den Sauerampfer putzen, waschen und in Streifen schneiden. In der heißen Butter zu Mus zerfallen lassen. Eine längliche Terrinenform dick mit Butter einfetten. Die Hälfte des Zucchini-Pürees darin verteilen. Sauerampfer darauf verteilen und mit restlichem Püree abdecken.

4 Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 175 °C im Wasserbad etwa 1–1 1/2 Stunden garen, bis die Terrine fest ist. Form öffnen und im ausgeschalteten Backofen noch etwa 30 Minuten nachziehen lassen, damit noch etwas von der Flüssigkeit verdunstet.

5 Die abgekühlte Terrine über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

Pasteten mit Pilzragout

Für 4 Portionen

2 Paprikaschoten

je 2 Zwiebeln, Fenchelknollen, Zucchini

250 g Champignons

2 El Öl

Salz, Pfeffer

200 ml Sahne

4 Blätterteigpasteten (FP)

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 443 kcal/1859 kJ
9 g E, 35 g F, 24 g KH

1 Paprika putzen, waschen und halbieren. Stielansatz und Kerne entfernen und Paprikahälften in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Fenchel, Zucchini und Champignons putzen, waschen, halbieren und in Streifen schneiden.

2 Alles Gemüse im Öl andünsten, salzen und pfeffern. Sahne zugießen und alles 10 Minuten garen.

3 Inzwischen Pasteten im Backofen bei 175 °C aufbacken. Anschließend mit dem Gemüseragout füllen und mit etwas gewaschenem Fenchelgrün garnieren.

Pasteten mit Waldpilzsalat

Für 4 Portionen

500 g Waldpilze (z.B. Steinpilz und Pfifferlinge)

5 große Champignons

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

5 El Olivenöl

1 Zweig Thymian

Salz, Pfeffer

1 El Zitronensaft

1 Msp. getr. Thymian

4 Blätterteigpasteten (FP)

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 191 kcal/801 kJ
13 g E, 14 g F, 5 g KH

1 Pilze putzen, eventuell waschen, abtropfen lassen und je nach Größe zerkleinern. Einige Pilze beiseite legen. Die Champignons sauber bürsten und in Scheiben schneiden.

2 Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. 2 El Olivenöl leicht erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Thymian waschen, trockenschütteln Blättchen abzupfen und mit den Pilzen dazugeben. 5 Minuten andünsten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Für die Sauce Zitronensaft, Salz, Pfeffer und getrockneten Thymian verrühren. Das restliche Öl darunter schlagen, bis die Sauce leicht sämig ist. Die noch warmen Pilze damit mischen und in die aufgebackenen Pastetchen füllen.

Pasteten mit Pilz-Tomatenfüllung

Für 4 Portionen

750 g gemischte Waldpilze

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 El Olivenöl

300 ml geschälte Tomaten a. d. Dose

Salz, Pfeffer

75g frisch geriebener Parmesan

4 Blätterteigpasteten (FP)

etwas gehackte Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 178 kcal/748 kJ
11 g E, 14 g F, 3 g KH

1 Pilze putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln.

2 1 El Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Tomaten grob zerkleinern und dazugeben. Alles aufkochen und dicklich einkochen lassen.

3 Pilze in dem restlichen Öl gar dünsten. Mit der Tomatensauce vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan unterrühren. Die aufgebackenen Pastetchen damit füllen und mit etwas Petersilie garnieren.

Waldpilzpastete

Für 4 Portionen

250 g kleine Wiesenchampignons

1 Schalotte, 50 g Butter

Salz, Pfeffer

3 El Zitronensaft

250 g Waldpilze (z. B. Steinpilze)

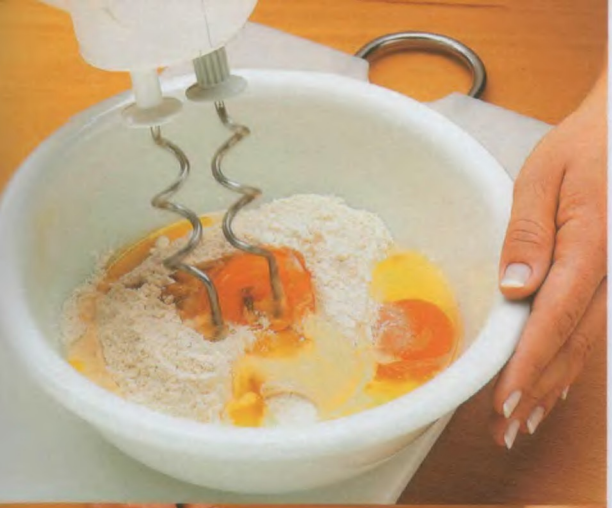
4 Blätterteigpasteten (FP)

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 395 kcal/1659 kJ
7 g E, 33 g F, 19 g KH

1 Champignons putzen, sauber bürsten und fein hacken. Die Schalotte schälen und ebenfalls fein hacken. Die Schalotte in der Hälfte der Butter andünsten, die Champignons dazugeben und mitdünsten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und alles etwa 5 Minuten schmoren lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

2 Pasteten im Backofen bei 175 °C aufbacken. Waldpilze putzen, waschen und abtrocknen. Je nach Größe kleiner schneiden und in der restlichen Butter anbraten und salzen.

3 Anschließend die aufgebackenen Pasteten mit der Champignon- und der Waldpilzmischung füllen. Die Pasteten heiß servieren.



Nudelterrine mit Basilikumpesto

Für 4 Portionen

250 g Weizenmehl

2 Eier

2 El trockener Weißwein

1 El Olivenöl

4 Bund Basilikum

3 Knoblauchzehen

125 ml kalt gepresstes Olivenöl

2 El Pinienkerne

150 g frisch geriebener Parmesan

Salz

Mehl zum Ausrollen

Öl für die Form

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 490 kcal/2058 kJ
24 g E, 23 g F, 47 g KH

1 Das Mehl mit den Eiern, Wein und Öl mit den Knethaken des Handmixers grob verkneten. Anschließend mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2 Für das Pesto das Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und mit der Hälfte des Öls, den Basilikumblättern und den Pinienkernen fein pürieren. 50 g Parmesan mit dem restlichen Öl darunter rühren.

3 Teig vierteln, nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in Rechtecke von ca. 8 x 20 cm schneiden. Nudelblätter in kochendem Salzwasser 4 Minuten kochen lassen, herausnehmen, abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Backofen auf 225 °C vorheizen. Eine Terrinenform mit Öl einfetten und mit Nudelblättern auskleiden, sodass die Enden seitlich überhängen. 1 El Pesto darauf verteilen und mit etwas Parmesan bestreuen.

5 Mit 1 Nudelblatt abdecken und weiterschichten, bis die Nudeln verbraucht sind. Überstehende Teigränder darüber schlagen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C etwa 20 Minuten garen lassen. Vor dem Stürzen 10 Minuten abkühlen lassen.

Für 4 Portionen

350 g gewürfelter Stangensellerie

Salz

250 g Magerquark

250 g Sahnequark 20%

250 g Crème fraîche

4 Eier

weißer Pfeffer

2 El Zitronensaft

1 reife gewürfelte Mango

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 328 kcal/1376 kJ
20 g E, 21 g F, 13 g KH

Sellerie-Quark-Terrine

1 Sellerie in Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Quark mit Crème fraîche und Eiern verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

2 Backofen auf 200°C vorheizen. Terrinenform mit Alufolie auskleiden. Mit Butter einfetten und 1/3 der Quarkmasse einfüllen.

3 Mango- und Selleriewürfel salzen und pfeffern und die Hälfte auf der Quarkschicht verteilen. Mit Quark bedecken und mit Mango- und Selleriewürfel bestreuen. Mit restlicher Quarkmasse bedecken.

4 Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C im Wasserbad 75 Minuten garen. Über Nacht kalt stellen. Vorsichtig stürzen und in Scheiben schneiden.

Festtags-Terrine mit Gemüse

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Möhre schälen, der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Quark mit Joghurt, Crème fraîche, Eiern, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren.

2 Terrinenform mit Backpapier auskleiden und einfetten. Mit Möhrenstreifen auslegen, mit Quarkmasse und Gemüse füllen.

3 Terrine mit Alufolie fest verschließen, Form bis zu 2/3 in ein heißes Wasserbad stellen und auf der untersten Schiene im Backofen etwa 40 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abgedeckt auskühlen lassen. Zum Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

Für 12 Stücke

1 Möhre

250 g Quark

150 g Joghurt

150 g Crème fraîche

4 Eier

1 Bund gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

200 g blanchierte Möhrenscheiben

200 g blanchierte Zucchinischeiben

200 g blanchierte Brokkoliröschen

Backpapier

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Stück ca. 106 kcal/444 kJ
7 g E, 7 g F, 4 g KH

Bunte Gemüsepastete

Für 4 Portionen

250 g rote Paprikaschoten

250 g orangefarbene Paprikaschoten

300 ml Sahne

Salz

Pfeffer

200 g in Streifen geschnittene Zucchini

20 g Butter

13 Blatt weiße Gelatine

100 g Möhren

450 g Tk-Blattspinat

Muskat

1 Knoblauchzehe

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 320 kcal/1344 kJ
9 g E, 28 g F, 9 g KH

1 Paprika putzen, waschen, halbieren und mit der Hautseite nach oben so lange im Backofen bei 225 °C grillen lassen, bis die Haut schwarz ist und Blasen wirft. Paprika mit einem feuchten Tuch bedecken und schwitzen lassen. Anschließend häuten und entkernen. Mit etwa 200 ml Sahne pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Zucchinistreifen portionsweise in Butter 5 Minuten dünsten, beiseite stellen. 5 Blatt eingeweichte Gelatine in einem Topf bei geringer Wärme auflösen und unter die Hälfte der Paprikamasse rühren. Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen und überhängend mit den Zucchinistreifen auslegen. Die Paprikamasse in die Form gießen und 20 Minuten kalt stellen.

3 Möhren schälen, längs in Streifen schneiden und in Salzwasser etwa 8 Minuten bissfest garen. Spinat garen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Knoblauchzehe dazupressen.

4 3 Blatt eingeweichte Gelatine im Spinat auflösen und mit der restlichen Sahne vermischen. Möhren auf die erstarrte Paprikamasse legen, Spinatmasse darüber gießen und 20 Minuten erstarren lassen.

5 Restliche Gelatine auflösen und unter die restliche Paprikamasse rühren. Restliche Möhren auf die erstarrte Spinatmasse legen und Paprikamasse darauf verteilen. Mit Zucchini abdecken, etwas andrücken und über Nacht fest werden lassen.

Spinat-Nudel-Tomaten-Terrine

Für 4 Portionen

je 2 Zwiebeln und Knoblauchzehen, 2 El Öl

500 g küchenfertiger Blattspinat, 400 g Feta-Käse

1/2 Tl getrockneter Thymian

200 g gegarte kleine Nudeln

4 Tomaten, Salz, weißer Pfeffer, geriebene Muskatnuss, 40 g Pinienkerne

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 515 kcal/2163 kJ
30 g E, 26 g F, 40 g KH

1 Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und heißem Öl dünsten. Spinat dazugeben und zugedeckt ca. 7 Minuten köcheln lassen. Feta-Käse grob würfeln, mit Thymian würzen und mit den Nudeln vermischen. Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Tomaten putzen, waschen und klein würfeln. Spinat unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3 Alles in eine mit gefetteter Alufolie ausgelegten Form schichtweise einfüllen. Im Backofen im Wasserbad 30 Minuten garen. Pinienkerne ohne Fett rösten und Terrine damit bestreuen.

Schweizer Spinat-Nudel-Terrine

Für 4 Portionen

200 g küchenfertiger Blattspinat

1 El Butter

2 Knoblauchzehen

200 g Emmentalerkäse

200 g gegarte kleine Nudeln

150 g saure Sahne

3–4 Eier, Salz

weißer Pfeffer

geriebene Muskatnuss

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 493 kcal/2069 kJ
29 g E, 25 g F, 37 g KH

1 Spinat in Butter andünsten. Knoblauch schälen und dazupressen, zugedeckt etwa 8 Minuten dünsten. Anschließend ausdrücken und grob hacken.

2 Käse grob reiben und mit den kalten Nudeln vermischen. Saure Sahne und Eier verquirlen. Spinat unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 175 °C vorheizen.

3 Alles in eine mit gefetteter Alufolie ausgelegten Form schichtweise einfüllen. Im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 175 °C etwa 30–40 Minuten garen.

Spinat-Nudel-Pilz-Terrine

Für 4 Portionen

200 g küchenfertiger Blattspinat

1 El Butter

2 Knoblauchzehen

je 200 g Mozzarellakäse und gegarte kleine Nudeln

150 g Champignons

150 g Creme double, 3 Eier

Salz, weißer Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 428 kcal/1796 kJ
19 g E, 23 g F, 36 g KH

1 Spinat in Butter andünsten. Knoblauch schälen und dazupressen, zugedeckt etwa 8 Minuten dünsten. Anschließend ausdrücken und grob hacken.

2 Käse grob würfeln und mit den kalten Nudeln vermischen. Champignons sauber bürsten, in Scheiben schneiden und untermischen. Creme double und Eier verquirlen. Spinat unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 175 °C vorheizen.

3 Alles in eine mit gefetteter Alufolie ausgelegten Form schichtweise einfüllen. Im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 175 °C etwa 30–40 Minuten garen.

Spinat-Nudel-Terrine

Für 4 Portionen

200 g TK-Blattspinat

1 El Butter

2 Knoblauchzehen

200 g kleine Nudeln

Salz

125 g Parmesan

100 ml Sahne

3–4 Eier

weißer Pfeffer

geriebene Muskatnuss

100 g Butterkäse in Scheiben

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 493 kcal/2069 kJ
29 g E, 25 g F, 37 g KH

1 Den Spinat garen und in der Butter andünsten. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen, zugedeckt etwa 8 Minuten dünsten lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen, gut ausdrücken und grob hacken.

2 Die Nudeln in reichlich Salzwasser in etwa 8 Minuten bissfest garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Den Käse grob reiben und mit den abgekühlten Nudeln vermischen.

3 Die Sahne mit den Eiern verquirlen. Gehackten Spinat unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant würzen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

4 Eine Kastenform mit Alufolie auslegen und gut einfetten. Nudeln und Spinatmasse schichtweise hineinfüllen. Die Form im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 175 °C etwa 30–40 Minuten garen.

5 Den Butterkäse in Streifen schneiden und gitterartig auf die Terrine legen. Etwa 5 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Terrine in der Form in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und erst dann vorsichtig herausnehmen.

Sauerampfer-Terrine mit buntem Gemüse

1 Zwiebel in 20 g Butter langsam glasig dünsten. Geputzte und geviertelte Pilze bei starker Hitze mitdünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie unterheben. Zitronensaft zugeben und alles 3 Minuten weiter garen. Beiseite stellen.

2 Gemüse putzen, waschen und abtropfen lassen. Sauerampfer und Spinat in Streifen schneiden. Mangold von den Stielen streifen und ebenfalls in Streifen schneiden. Stiele der Länge nach vierteln, anschließend halbieren. Beides mit dem Spinat in Salzwasser 2 Minuten blanchieren.

3 Geputzte Bohnen in Stücke schneiden und in Salzwasser 7 Minuten blanchieren. Möhren in Scheiben schneiden und in Salzwasser 4 Minuten blanchieren. Weiße Bohnen abgießen und pürieren. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

4 Sauerampfer in 50 g Butter etwa 10 Minuten garen, bis der Sauerampfer sehr weich ist. Knoblauch schälen und zum ausgedrückten Brötchen pressen. Brötchen zerpflücken und mit allen vorbereiteten Zutaten und den Eiern gründlich vermischen. Anschließend die restliche Butter, die Hörnchennudeln und das gehackte Bohnenkraut untermengen. Masse in eine mit Alufolie ausgekleidete Terrinenform geben.

5 Form verschließen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 175 °C etwa 1 1/2 Stunden garen. Zum Abkühlen mit einem Gewicht beschweren und mindestens 1 Tag durchziehen lassen, in der Form servieren.

Für 4 Portionen

1 gehackte Zwiebel

150 g Butter

150 g Champignons

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 El gehackte Petersilie

1/2 Tl Zitronensaft

150 g Sauerampfer

250 g Spinat

250 g Mangold

125 g grüne Bohnen

100 g Möhrenscheiben

75 g über Nacht eingeweichte weiße Bohnen

2 Knoblauchzehen

1 eingeweichtes Brötchen

150 g gegarte Hörnchennudeln

1/4 Tl gehacktes Bohnenkraut

1–2 Eier

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 360 kcal/1512 kJ
16 g E, 17 g F, 36 g KH

Pasteten & Terrinen mit Käse

So lernen Sie Käse von einer ganz neuen Seite kennen. Eine herzhafte Pastete mit Ziegenkäse, eine mediterrane Käseterrine und eine elegante Terrine mit Portwein-Pflaumen bieten für Feinschmecker besonderen Genuss und schmecken nicht nur an Festtagen.

Pastete mit Schafskäse und Kartoffeln

Für 4 Portionen

350 g Mehl

150 g Butter

25 g Schweineschmalz

1 Prise Salz

1,2 kg geschälte Pellkartoffeln vom Vortag

4 Zwiebeln

600 g Fetakäse

Pfeffer

20–25 getrocknete Tomaten in Öl eingelegt

1 Ei, 1 El Sahne

1 reife Mango

4–6 Kumquats

25 g Butter

1 Tl geriebene Orangenschale

2 El Weinessig

je 1 Tl süßen und scharfen Senf

3 El Orangenlikör

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten (plus Kühl- und Backzeit)
Pro Portion ca. 1043 kcal/4379 kJ
43 g E, 43 g F, 118 g KH

1 Das Mehl mit der Butter, dem Schmalz, 1 Prise Salz und etwa 5 El kaltem Wasser zu einem Teig verkneten und zugedeckt 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Die Kartoffeln zerkleinern. Die Zwiebeln schälen, hacken und mit den Kartoffeln und dem Fetakäse durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Mit Pfeffer kräftig würzen. Die Tomaten klein würfeln und untermischen.

3 2/3 vom Teig dünn ausrollen. Eine Pieform so auslegen, dass der Teig etwas über dem Rand steht. Masse einfüllen und überhängenden Teig darüber schlagen. Das Ei trennen und den Teigrand mit Eiweiß bestreichen. Aus dem restlichen Teig den Deckel formen, auflegen und fest andrücken.

4 Mit den Teigresten den Deckel garnieren. In den Deckel ein kleines Loch stechen, damit der Dampf entweichen kann. Eigelb und Sahne verquirlen und die Pastete damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 30 Minuten backen lassen.

5 Die Mango schälen und würfeln. Kumquats waschen, in Scheiben schneiden und entkernen. Alles in Butter andünsten. Orangenschale, Essig, Senf und Likör dazugeben und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und zur Pastete servieren.

Mascarpone-Terrine mit Möhren-Birnen-Sauce

Für 4 Portionen

200 g Walnüsse

400 g Mascarpone

4 Eier

4 Eigelb

4 cl Calvados

100 g Möhren

3–4 Birnen

40 g Zucker

4 cl Birnengeist

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Zeit zum Ziehen und Garen)
Pro Portion ca. 948 kcal/3980 kJ
30 g E, 77 g F, 32 g KH

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Walnüsse grob hacken. Den Mascarpone mit den Eiern, den Eigelb und dem Calvados glatt verrühren.

2 Die Walnüsse unterheben, alles in eine große oder 4 kleine Terrinenformen geben und glatt streichen.

3 Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 35 Minuten goldgelb backen.

4 Inzwischen die Möhren und die Birnen schälen, die Birnen entkernen und raspeln, Möhren ebenfalls fein raspeln. Den Zucker und den Birnengeist dazugeben und alles gründlich vermischen. Die Möhren-Birnen-Sauce 20 Minuten ziehen lassen.

5 Die Käseterrine stürzen und mit der Sauce servieren.

Für 4 Portionen

80 g Haselnüsse

150 g Cheddar-Käse

150 g alter Gouda

150 g Crème fraîche

4 Eier

2 Tl Senf

frisch geriebene Muskatnuss

50 g Salzgebäck z.B. Cracker

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 580 kcal/2436 kJ
31 g E, 47 g F, 8 g KH

Käse-Haselnuss-Terrine

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Nüsse in Wasser 1 Minute kochen, herausnehmen und häuten. Käse würfeln und vermischen.

2 Crème fraîche mit Eiern und Senf verrühren und mit Muskat würzen. Eine Terrinenform mit Alufolie auslegen und dick mit Butter einfetten.

3 Etwas Salzgebäck zerkrümeln, Form damit ausstreuen. Käse im Wechsel mit Salzgebäck einfüllen, Nüsse darüber streuen und Crème fraîche-Mischung darüber gießen.

4 Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 °C im Wasserbad 55 Minuten garen. Abgekühlte Terrine stürzen und 1 Stunde kalt stellen.

Terrine mit Käse und Portweinpflaumen

1 Die Backpflaumen mit dem Portwein begießen und darin abgedeckt über Nacht marinieren.

2 Den Käse mit einer Gabel grob zerdrücken und mit der Hälfte der warmen Brühe im Mixer pürieren. Die restliche Brühe salzen und darin die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine auflösen.

3 Beide Massen miteinander verrühren und so lange in den Kühlschrank stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Die Pflaumen mit der Marinade zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Anschließend abkühlen lassen.

4 Die Sahne cremig schlagen. Trockenpflaumen entsteinen und sehr fein hacken. Die Käsemasse durchrühren und die Sahne unterheben.

5 Die Hälfte der Masse in gebutterte Terrinenformen füllen und 20 Minuten kalt stellen. Pflaumen darüber streuen und leicht hineindrücken. Restliche Käsemasse darüber verteilen und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Für 4 Portionen

175 g Backpflaumen mit Stein

6 El Portwein

150 g Blauschimmelkäse, z.B. Stilton

250 ml warme Gemüsebrühe

4 Blatt weiße Gelatine

150 ml Sahne

1 Prise Salz

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Marinier- Koch- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 275 kcal/1155 kJ
13 g E, 12 g F, 27 g KH

Pastete mit Kartoffeln

Für 4 Portionen

320 g Mehl, 1 Eigelb

150 g kalte Butter

25 g Schweineschmalz

600 g gegarte Kartoffeln

200 g Camembert

2 gehackte Zwiebeln, 10 gehackte getrocknete Tomaten in Öl, Salz, Pfeffer, 1/2 Eigelb, Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 733 kcal/3076 kJ
23 g E, 4 g F, 81 g KH

1 Mehl, 1 Eigelb, Butter und Schmalz zu einem Teig verkneten. 2 Stunden kalt stellen.

2 Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, Camembert würfeln. Beides mit den Zwiebel- und Tomatenwürfeln vermischen, salzen und pfeffern.

3 Den Teig auf Mehl ausrollen. Form mit Teig auslegen. Masse hineinfüllen, Teigdeckel auflegen und andrücken. Ein Loch in den Deckel stechen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 40 Minuten backen.

Pastete mit Schafskäse

Für 4 Portionen

320 g Mehl, 1 Eigelb

150 g kalte Butter

25 g Schweineschmalz

Salz, 200 g eingeweichte Dinkelkörner

2 gehackte Zwiebeln, 2 Eier

3 kleine Zucchini in Scheiben

4 El geschroteter Grünkern

200 g gewürfelter Schafskäse, Pfeffer, 1/2 Eigelb

Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 665 kcal/2793 kJ
22 g E, 37 g F, 60 g KH

1 Mehl, 1 Eigelb, Butter, Schmalz und 1 Prise Salz zu einem Teig verkneten. 2 Stunden kalt stellen.

2 Dinkel mit Zwiebeln 30 Minuten köcheln. Eier unter die abgekühlte Masse rühren. Backofen auf 200 °C vorheizen. Zucchini mit Schrot und Käse unter Dinkelmasse heben, salzen und pfeffern.

3 Den Teig auf Mehl ausrollen. Form mit Teig auslegen. Masse hineinfüllen, Teigdeckel auflegen und andrücken. Ein Loch in den Deckel stechen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 1 Stunde backen.

Pastete mit Feta und Oliven

Für 4 Portionen

320 g Mehl, 1 1/2 Eigelb

150 g kalte Butter

25 g Schweineschmalz

600 g gegarte Kartoffel

200 g Fetakäse

75 g schwarze Oliven

2 gehackte Zwiebeln

1 Msp. Thymian, Salz, Pfeffer

Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 630 kcal/2646 kJ
25 g E, 22 g F, 81 g KH

1 Mehl, 1 Eigelb, Butter und Schmalz zu einem Teig verkneten. 2 Stunden kalt stellen.

2 Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, Fetakäse würfeln, Oliven entsteinen und klein hacken. Alles mit Zwiebeln und Thymian vermischen, salzen und pfeffern.

3 4 kleine Formen mit Teig auslegen. Masse hineinfüllen, Teigdeckel auflegen und andrücken. Ein Loch in die Deckel stechen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 40 Minuten backen.

Pastete mit Ziegenkäse, Dinkel und Äpfeln

Für 4 Portionen

320 g Mehl, 1 1/2 Eigelb

150 g kalte Butter

25 g Schweineschmalz

Salz, 200 g Dinkelkörner

2 gehackte Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

je 2 Eier und Äpfel

75 g gemahlene Nüsse

2 El geschroteter Grünkern

1 Bund gehackte Frühlingszwiebeln

Salz, Pfeffer, Thymian

120 g in Stücke geschnittene Buschbohnen

200 g gewürfelter Ziegenkäse

Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Einweich- und Backzeit)
Pro Portion ca. 945 kcal/3969 kJ
31 g E, 53 g F, 85 g KH

1 Mehl, 1 Eigelb, Butter, Schmalz und Salz zu einem Teig verkneten. 2 Stunden kalt stellen.

2 Dinkel über Nacht in 350 ml Wasser einweichen. Anschließend mit Zwiebeln aufkochen. Knoblauch schälen und dazupressen, 30 Minuten köcheln. Eier unter die abgekühlte Masse rühren.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Äpfel waschen, entkernen und klein gewürfelt mit Nüssen, Schrot und Frühlingszwiebeln unter die Dinkelmasse heben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

4 Den Teig auf Mehl ausrollen und eine Pastetenform damit auslegen. Aus restlichem Teig einen Deckel ausschneiden. Die Hälfte der Füllung in die Form geben und andrücken.

5 Bohnen 4 Minuten in Salzwasser blanchieren, dann abgetropft auf der Füllung verteilen. Mit dem Käse bestreuen.

6 Restliche Füllung darüber verteilen, Deckel auflegen und andrücken. Mit restlichem Teig garnieren. Ein Loch in den Deckel stechen, mit restlichem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 1 Stunde backen.

Terrine von Blauschimmelkäse

Für 4 Portionen

200 g Roquefort

4 Blatt Gelatine

200 g Magerquark

300 ml Sahne

1 Tomate

1 Schalotte

3 El Schnittlauchröllchen

3–4 El Sesamsamen

Olivenöl zum Bestreichen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 470 kcal/1974 kJ
21 g E, 41 g F, 5 g KH

1 Aus dem Roquefort den Blauschimmel ausstechen, beiseite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Roquefort mit Quark und 3 El Sahne pürieren. Tropfnasse Gelatine in einem Topf bei geringer Wärme unter ständigem Rühren auflösen und damit verrühren. Restliche Sahne steif schlagen und unterheben.

2 1/3 der Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Tomate mit kochendem Wasser 30 Sekunden überbrühen, anschließend häuten, den Stielansatz und die Kerne entfernen und die Tomate fein würfeln. Schalotte schälen und fein würfeln.

4 Schnittlauch, Blauschimmel, Tomaten und Schalotten miteinander verkneten und mit Hilfe von Folie zu einer Rolle formen. Folie entfernen und die Rolle in die Terrinenform legen. Mit der restlichen Quarkmasse bedecken. Zugedeckt im Kühlschrank etwa 3 Stunden fest werden lassen.

5 Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zum Servieren die Terrine stürzen und mit Olivenöl bestreichen. Anschließend rundherum in Sesam wälzen und in Scheiben schneiden.

Mediterrane Käseterrine mit Olivensauce

Für 4 Portionen

3 Blatt weiße Gelatine

3 gewürfelte Tomaten

2 El gewürfelte Salatgurke

1/2 gewürfelte rote Paprika

125 ml Geflügelbrühe

1 Tl Tomatenmark

125 g Gorgonzola

100 g Butter, Pfeffer

4 El Olivenpaste (FP)

ca. 1 Tl Balsamico-Essig

1–2 El kalt gepresstes Olivenöl

Salz

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 273 kcal/1145 kJ
8 g E, 26 g F, 3 g KH

1 Gelatine in Wasser einweichen. Gemüsewürfel mit Brühe und Tomatenmark sehr fein pürieren. Gelatine in einem Topf bei geringer Wäreme auflösen und damit verrühren.

2 Alles in eine mit Wasser ausgespülte Form gießen und im Kühlschrank 1 1/2 Stunden kalt stellen.

3 Käse und Butter mixen, mit Pfeffer würzen. Auf dem Gelee verstreichen und fest werden lassen.

4 Die Olivenpaste mit Essig und Öl verrühren. Anschließend salzen und pfeffern.

5 Terrine vor dem Servieren stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Olivensauce und Ciabatta servieren.

Käseterrine mit Auberginen und Tomaten

1 Die Auberginen von beiden Seiten in 5–6 El Öl anbraten, salzen, pfeffern und auf einem Gitter abtropfen lassen. Die Tomaten salzen und pfeffern, getrocknete Tomaten klein würfeln.

2 Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Käse und Sahne glatt verrühren. Mit Essig, restlichem Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Gelatine tropfnass in einem Topf bei geringer Wärme auflösen und mit der Käsecreme verrühren. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen.

4 Einige Auberginenscheiben auf den Boden der Form legen. Im Wechsel Käsemasse, Tomaten und Auberginen hineinschichten, mit Auberginen abschließen. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Für 4 Portionen

500 g in Scheiben geschnittene Auberginen

5–7 El Olivenöl

Salz

Pfeffer

300 g gehäutete Tomaten in Scheiben

5 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten

8 Blatt weiße Gelatine

400 g italienischen Frischkäse z.B. Ricotta

200 ml Sahne

1 El Balsamessig

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Brat- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 633 kcal/2657 kJ
14 g E, 62 g F, 7 g KH

Süße Pasteten & Terrinen

Leicht und lecker mit Früchten ist hier das Motto. Sei es Rhabarber-Pie aus England oder Bühler Zwetschgenterrine mit Portweinschmand. Aber auch ohne Früchte, z. B. als klassische Mokkaterrine, bilden süße Pasteten und Terrinen den krönenden Abschluss eines Menüs.

Feine Terrine mit Sanddornsauce

Für 4 Portionen

5 Blatt weiße Gelatine
2 Eier
1/2 P. Vanillezucker
125 g Zucker
100 ml Sanddornsaft
250 g Joghurt
250 g Crème fraîche
200 ml Sahne
10 Löffelbiskuits
2–3 El Sahne

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 620 kcal/2604 kJ
12 g E, 42 g F, 49 g KH

1 Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen, Eigelb, Vanillezucker und Zucker und 3 El Sanddornsaft so lange mit dem Schneebesen schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

2 Den Joghurt und die Crème fraîche darunter rühren. Die tropfnasse Gelatine einweichen und in einem Topf bei geringer Wärme auflösen und mit etwas von der Joghurtmasse verrühren. Anschließend unter die restliche Joghurtmasse rühren.

3 Die Sahne und die Eiweiß nacheinander steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen.

4 Etwas Sanddornsaft auf einen Teller gießen, die Löffelbiskuits mit der Oberseite hineintauchen. Die getränkte Seite auf die Joghurtmasse legen, leicht eindrücken. Terrine zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

5 Terrine aus der Form stürzen, Folie entfernen und in Scheiben schneiden. Restlichen Sanddornsaft mit etwas Sahne nach Geschmack verrühren und als Spiegel auf Teller gießen. Die Terrine darauf anrichten.

Champagner-Terrine mit bunten Früchten

Für 4 Portionen

1 kg vorbereitete gemischte Früchte z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren und Kirschen

100 g Zucker

9 Blatt weiße Gelatine

ca. 350 ml Champagner

2–3 El Zitronensaft

300 ml Sahne

2 P. Bourbon-Vanillezucker

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 458 kcal/1922 kJ
6 g E, 24 g F, 44 g KH

1 Das vorbereitete Obst mit dem Zucker und etwas Wasser aufkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2 Anschließend das Obst herausnehmen und die Gläser halbvoll damit befüllen.

3 Im heißen, aber nicht mehr kochenden Obstsaft die ausgedrückte Gelatine unter Rühren auflösen, mit Champagner und Zitronensaft auf 750 ml ergänzen.

4 Die warme Flüssigkeit über die Früchte gießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

5 Die Sahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen und darauf verteilen.

Für 4 Portionen

1 Paket TK-Blätterteig (450 g)

500 g Weichkäse (z.B. Ricotta oder Hüttenkäse)

3 Eier

3 El Zucker

1 El Zimtpulver

80 ml Olivenöl

150 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 1235 kcal/5187 kJ
36 g E, 89 g F, 75 g KH

Weichkäsepastete

1 Den Blätterteig auftauen lassen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. In einer Schüssel den Käse mit Eiern, Zucker und Zimtpulver mischen.

2 Den Blätterteig ausrollen und eine gefettete Auflaufform mit der Hälfte davon auslegen. Die Teigblätter mit Olivenöl bestreichen. Die Käsemischug darauf geben und glatt streichen. Die restlichen Blätterteigscheiben von beiden Seiten mit Olivenöl einstreichen.

3 Scheiben auf die Käsemischung legen. Vorsichtig andrücken und mit einem Messer Portionsstücke markieren.

4 Die Teigoberfläche mit Wasser besprühen. Die Pastete im Ofen etwa 30 Minuten backen. Inzwischen den restlichen Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen und mit dem Zitronensaft verrühren. Etwa 5 Minuten köcheln. Die Pastete aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit dem Sirup bestreichen.

Mokkaterrine

Für 4 Portionen

1 Vanilleschote
75 ml Milch
2 El Espressopulver
6 Blatt Gelatine
2 Eigelb
150 g Zucker
50 ml Mokkalikör
100 g Mokkabohnen
14 Löffelbiskuits
300 ml Sahne

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Zeit zum Ziehen und Kühlen)
Pro Portion ca. 555 kcal/2331 kJ
9 g E, 31 g F, 54 g KH

1 Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit Milch und Espressopulver aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2 Eigelb und Zucker dickschaumig aufschlagen und mit Mokkalikör abschmecken. Vanilleschote aus der Milch entfernen und Vanillemilch unter Rühren zur Eicreme gießen. Im Wasserbad dickcremig aufschlagen, aber nicht kochen.

3 Ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen, kalt stellen. Mokkabohnen klein hacken.

4 Form mit Klarsichtfolie auslegen. Den Boden der Form mit Löffelbiskuits belegen, Oberseite nach unten. Mit etwas Mokkalikör beträufeln.

5 Sahne steif schlagen und mit den gehackten Mokkabohnen unter die leicht gelierte Mokkacreme heben. In die Form gießen und glatt streichen. Mit restlichen Löffelbiskuits belegen. Abgedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Rhabarber-Pie mit Pflaumen

Für 4 Portionen

375 g Mehl, 175 g Butter

Salz, 2 El gemahlene Nüsse

750 g Rhabarber

200 g entsteinte Pflaumen oder Mirabellen

100 g Zucker, 2 El Honig

1 Prise Zimt

150 g Crème double

2 Eier, 1 Eigelb

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 653 kcal/2740 kJ
17 g E, 19 g F, 100 g KH

1 Aus Mehl, kalten Butterflocken, 1 Prise Salz und 5–6 El kaltem Wasser einen Teig rühren und über Nacht kalt stellen.

2 Springform mit 2/3 des Teiges auskleiden. Mit einer Gabel einstechen und mit Nüssen bestreuen. Rhabarber und Pflaumen oder Mirabellen darauf verteilen. Zucker, Honig, Zimt mit Crème double und den ganzen Eiern schaumig rühren und darüber gießen.

3 Restlichen Teig zu einem Deckel ausrollen, Form damit abdecken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im Backofen bei 200 °C 45 Minuten backen.

Rhabarber-Pie mit Aprikosen

Für 4 Portionen

375 g Mehl, 175 g Butter

Salz, 2 El gemahlene Mandeln

750 g gewürfelter Rhabarber

1 El Zitronensaft

200 g getrocknete Aprikosen

100 g Zucker

150 g Crème fraîche

2 Eier, 1 Eigelb

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 733 kcal/3077 kJ
16 g E, 30 g F, 95 g KH

1 Aus Mehl, kalten Butterflocken, 1 Prise Salz und 5–6 El kaltem Wasser einen Teig rühren und über Nacht kalt stellen.

2 Springform mit 2/3 des Teiges auskleiden. Mit einer Gabel einstechen und mit Mandeln bestreuen. Rhabarber darauf verteilen, Zitronensaft darüber träufeln. Aprikosen klein würfeln und darüber streuen. Den Zucker mit Crème fraîche und den ganzen Eiern schaumig rühren und darüber gießen.

3 Restlichen Teig zu einem Deckel ausrollen, Form damit abdecken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, anschließend mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 45 Minuten backen.

Rhabarber-Pie mit Äpfeln

Für 4 Portionen

375 g Mehl, 175 g Butter

Salz, 3 El gehackte Walnüsse

750 g gewürfelter Rhabarber

1 El Zitronensaft

200 g getrocknete Äpfel

100 g Zucker

150 g Crème fraîche

2 Eier, 1 Eigelb

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 755 kcal/3171 kJ
17 g E, 19 g F, 125 g KH

1 Aus Mehl, kalten Butterflocken, 1 Prise Salz und 5–6 El kaltem Wasser einen Teig rühren und über Nacht kalt stellen.

2 Springform mit 2/3 des Teiges auskleiden. Mit einer Gabel einstechen und mit Walnüssen bestreuen. Rhabarber darauf verteilen, Zitronensaft darüber träufeln. Äpfel klein würfeln und darüber streuen. Den Zucker mit Crème fraîche und den ganzen Eiern schaumig rühren und darüber gießen.

3 Restlichen Teig zu einem Deckel ausrollen, Form damit abdecken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, anschließend mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 45 Minuten backen.

Rhabarber-Pie

Für 4 Portionen

375 g Mehl, 175 g Butter

Salz, 2 El gemahlene Mandeln

1 kg Rhabarber

1 El Zitronensaft

100 g Zucker, 20 g Honig

150 g Crème fraîche

2 Eier, 1 Eigelb

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 620 kcal/2604 kJ
12 g E, 38 g F, 6 g KH

1 Das Mehl mit kalten Butterflöckchen, 1 Prise Salz und 5–6 El kaltem Wasser zu Streuseln reiben. Nicht kneten, damit der Teig nicht zäh wird. Teig zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2 Ca. 2/3 des Teiges ausrollen und eine Springform (26 cm Ø) damit auskleiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den Mandeln bestreuen. Den Rhabarber putzen, waschen, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Auf dem Teigboden verteilen und Zitronensaft darüber träufeln. Den Zucker mit Honig, Crème fraîche und den ganzen Eiern schaumig rühren und darüber gießen.

3 Aus dem restlichen Teig einen Deckel ausrollen, über den Rhabarber legen und Teigränder gut festdrücken. Teigränder vorher mit Wasser bestreichen. Mit den Teigresten den Pie garnieren.

4 Teigdeckel mit einer Gabel mehrfach einstechen, anschließend mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 45 Minuten backen.

Bühler Zwetschgenterrine mit Portweinschmand

Für 4 Portionen

750 g Zwetschgen

150 g Zucker

4 Blatt weiße Gelatine

50 ml weißer Kirschlikör

50 g getrocknete Pflaumen ohne Stein

50 g Mandelstifte

150 g Schmand

3 El alter Portwein

Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Koch- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 483 kcal/2027 kJ
6 g E, 18 g F, 66 g KH

1 Die Zwetschgen abreiben, entsteinen und in Schnitze schneiden. Mit 100 g Zucker langsam etwa 20 Minuten köcheln, bis sie sehr weich sind. Die Masse auf 500 ml einreduzieren. Gelatine in Wasser einweichen.

2 Zwetschgen vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren im nicht mehr kochenden Zucker-Frucht-Sud auflösen. Den Kirschlikör unterrühren und die Fruchtmasse abkühlen lassen.

3 Trockenpflaumen fein würfeln. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Gewürfelte Pflaumen und Mandeln unter die Zwetschgenmasse heben.

4 Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Masse einfüllen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

5 Den Schmand mit Portwein und restlichem Zucker glatt verrühren. Die Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit etwas Schmand garnieren und mit Zimtzucker bestreuen.

Eisterrine mit Früchten

Für 8 Portionen

450 ml Mango- oder Maracuja-Eiscreme

100 g kandierte Früchte

250 ml Pistazieneis

250 ml Vanille- oder Kokoseis

1 Kiwi

2 Scheiben frische Ananas

1/2 Papaya

3 Litschis

10 ml Orangenlikör

250 ml Sahne

50 g Puderzucker

10 ml Kirschwasser

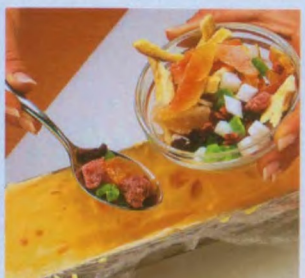
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 334 kcal/1401 kJ
5 g E, 14 g F, 46 g KH

1 Die Terrinenform 2 Stunden gefrieren lassen. Anschließend mit Klarsichtfolie auslegen.

2 Gefrorene Form innen mit etwas Fruchteis ausstreichen. Kandierte Früchte hineindrücken und etwa 1 Stunde gefrieren.

3 Anschließend nacheinander Pistazieneis und Vanille- oder Kokoseis einfüllen, über Nacht gefrieren lassen. Das Obst je nach Sorte putzen, waschen und klein schneiden. Mit Orangenlikör marinieren.

4 Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und mit Kirschwasser abschmecken. Die Terrine auf eine gekühlte Platte stürzen, Folie abziehen und die Terrine in Scheiben schneiden. Mit Obst und Sahne garnieren.



Terrine von Blutorangen mit Mohnsauce

Für 4 Portionen

4 Blutorangen

40 g Puderzucker

4 El Blatt weiße Gelatine

200 g Crème double

40 g weiße Kuvertüre

200 ml Crème fraîche

50 g Zucker

2 El Arrak

40 g frisch gemahlener Mohn

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 498 kcal/2090 kJ
11 g E, 38 g F, 28 g KH

1 Orangen schälen, weiße Haut entfernen und Filets herausschneiden. Orangenreste auspressen, Saft mit Puderzucker in einen Topf geben und auf dem Herd um die Hälfte einreduzieren. Anschließend nicht mehr kochen. Gelatine einweichen und im Saft auflösen.

2 Crème double unter die etwas abgekühlte Masse rühren, Filets unterheben.

3 Fruchtmasse in 4 Förmchen füllen und kalt stellen.

4 Die Kuvertüre auflösen, mit Crème fraîche, Zucker und Arrak schaumig mixen und den Mohn unterheben.

5 Die Terrinen stürzen und mit der Mohnsauce anrichten.

Holländische Apfelpastete

Für 4 Portionen

500 g Mehl

Salz

250 g kalte Butter in Flöckchen

4–5 große Äpfel (z. B. Boskop)

abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone

150 g Rosinen

4 El Rum

125 g Mandelstifte

150 g Zucker

1 Eigelb

Mehl zum Ausrollen

Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (plus Kühl- und Backzeit)
Pro Portion ca. 657 kcal/2758 kJ
14 g E, 14 g F, 116 g KH

1 Das Mehl mit 1 Prise Salz, Butterflöckchen und 3–4 El kaltem Wasser zu einem Mürbeteig kneten. In Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Äpfel schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Oberseiten der Äpfel mehrfach mit einem Messer tief einschneiden, anschließend mit dem Zitronensaft beträufeln. Rosinen und Zitronenschale im Rum einweichen.

3 Die Hälfte des Teiges auf etwas Mehl ausrollen. Eine gebutterte Pasteten-Form oder Pieform damit auskleiden. Äpfel mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen.

4 Mit Rosinen, Mandeln und Zucker bestreuen. Die andere Teighälfte als Deckel darauf legen, Teigränder gut festdrücken.

5 Teigdeckel mit verquirltem Eigelb bestreichen. Ein kleines Loch ausstechen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 55 Minuten backen.

Nuss-Nougat-Pastete

Für 4 Portionen

600 g gehackte Walnüsse

2 El Zucker

1–2 Tl gemahlener Zimt

375–400 g Filoteig

200 g zerlassene Butter

4 El Nussnougat

Butter für die Form

200 ml Honig-Rosensirup

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 1235 kcal/5187 kJ
25 g E, 101 g F, 59 g KH

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Nüsse mit Zucker und Zimt vermischen. Boden einer gefetteten Form mit 1 Teigblatt belegen. Mit Butter bestreichen und mit einem weiteren Blatt belegen, 10 Blätter übereinander schichten.

2 Hälfte der Nussmischung mit dem Nougat darüber verteilen, 5 weitere mit Butter bestrichene Blätter darauf schichten. Restliche Nussmischung und restliche Blätter darauf schichten.

3 Andrücken, rautenförmig durchschneiden, restliche Butter darauf verteilen und 30 Minuten backen. Hitze auf 150 °C reduzieren und 30 Minuten weiter backen. Herausnehmen, mit Sirup begießen.

Mandel-Haselnuss-Pastete

Für 4 Portionen

je 300 g gehackte Mandeln und Haselnüsse

1 El Zitronensaft

2 El Zucker

1–2 Tl gemahlener Zimt

75 g gehackte ungesalzene Pistazien

375–400 g Filoteig

200 g zerlassene Butter

Butter für die Form

200 ml Honig-Rosensirup

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 1040 kcal/4368 kJ
23 g E, 83 g F, 52 g KH

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Mandeln, Nüsse und Pistazien mit Zitrone, Zucker und Zimt vermischen.

2 Teigblätter und Füllung in 3 Schichten in eine gefettete Form schichten. Teigblätter jeweils mit zerlassener Butter bestreichen. Fest andrücken und rautenförmig durchschneiden. Restliche Butter darauf verteilen.

3 Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 30 Minuten backen. Hitze auf 150 °C reduzieren und 30 Minuten weiter backen. Herausnehmen und mit Sirup begießen.

Mandel-Pastete mit Pistazien

Für 4 Portionen

500 g gehackte Mandeln

1 El Zitronensaft

je 2 El Zucker, gemahlener Zimt, 75 g Marzipan

100 g gehackte ungesalzene Pistazien

375–400 g Filoteig

200 g zerlassene Butter

Butter für die Form

200 ml Honig-Rosensirup

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 1120 kcal/4704 kJ
32 g E, 90 g F, 48 g KH

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Mandeln mit Zitronensaft, Zucker und Zimt vermischen. Marzipan klein würfeln und mit Pistazien vermischen.

2 Teigblätter und Füllung in 3 Schichten in eine gefettete Form schichten. Teigblätter jeweils mit zerlassener Butter bestreichen. Fest andrücken und rautenförmig durchschneiden. Restliche Butter darauf verteilen.

3 Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 30 Minuten backen. Hitze auf 150 °C reduzieren und 30 Minuten weiter backen. Herausnehmen und mit dem Sirup begießen.

Nuss-Pastete mit Honig-Rosen-Sirup

Für 4 Portionen

600 g Zucker

1 1/2 Tl abgeriebene Zitronenschale

90 g Honig, 75 ml Zitronensaft

2 El Rosenwasser

je 200 g gehackte Walnüsse, Mandeln und Pistazien

1–2 Tl gemahlener Zimt

375–400 g Filoteig

200 g zerlassene Butter

Butter für die Form

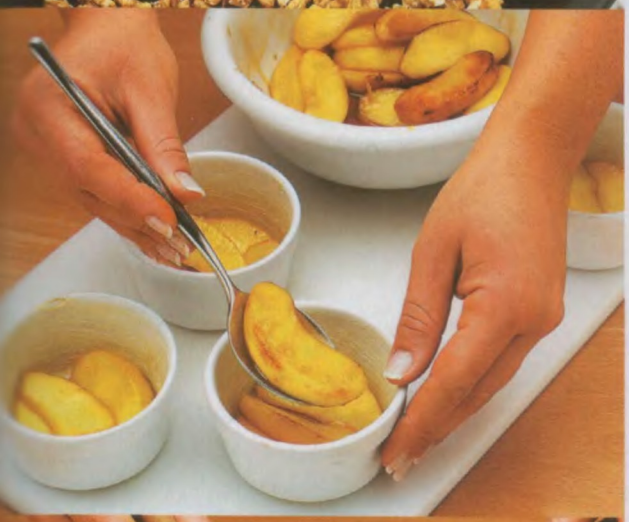
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Back- und Kühlzeit)
Pro Portion ca. 1528 kcal/6416 kJ
30 g E, 110 g F, 106 g KH

1 Für den Sirup 550 g Zucker, Zitronenschale und 375 ml Wasser unter Rühren 5 Minuten stark kochen, anschließend 5 Minuten weiter köcheln. Mit Honig, Zitronensaft und Rosenwasser 2 Minuten kochen. Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Nüsse, Mandeln und Pistazien mit restlichem Zucker und Zimt vermischen. Filoteig mit einem feuchtem Tuch abdecken. Eine Form mit Butter einfetten. Den Boden mit 1 Teigblatt belegen. Mit Butter bestreichen und mit einem weiteren Blatt belegen, so 10 Blätter übereinander schichten.

3 Hälfte der Nussmischung darüber verteilen und 5 weitere mit Butter bestrichene Blätter darauf schichten. Restliche Nussmischung darauf verteilen, restliche Blätter ebenso schichten.

4 Fest andrücken und rautenförmig durchschneiden. Restliche Butter darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 30 Minuten backen. Hitze auf 150 °C reduzieren und 30 Minuten weiter backen. Herausnehmen und mit dem Sirup begießen. Vollständig abkühlen lassen.



Gebackener Apfeltimbale

Für 4 Portionen

75 g Mehl

50 g kalte Butter in Flöckchen

25 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

175 g Walnüsse

8 Äpfel

2 El Butter

1–2 El Zucker

etwas gemahlener Zimt

175 ml Ahornsirup

Butter für die Form

Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 673 kcal/2825 kJ
10 g E, 41 g F, 67 g KH

1 Das Mehl mit Butterflöckchen, Zucker, 1/2 Eigelb und 1 Prise Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2 Walnüsse ohne Fett goldgelb rösten, anschließend grob hacken. Äpfel schälen, entkernen und in je 12 Spalten teilen, die dicken Kanten etwas abschrägen. Diese Apfelreste klein hacken und beiseite stellen.

3 Apfelspalten in der Butter andünsten, mit Zucker und Zimt bestäuben. Etwas abkühlen lassen und kleine, dick gebutterte Terrinenförmchen auskleiden, die Mitte frei lassen.

4 Die klein gehackten Apfelreste im Bratfett andünsten und die Walnüsse dazugegeben. Den Ahornsirup hinzugießen und alles dicklich einkochen. Die Sirupmasse in die Mitte der Förmchen gießen.

5 Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen und Teigdeckel in Größe der Terrinenförmchen ausstechen. Auflegen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten backen. Apfeltimbale vor dem Stürzen 2 Minuten abkühlen lassen.

Rezeptregister

Apfelpastete, holländische 154
Apfeltimbale, gebackener 158
Burgunder-Schinken-Galantine 28
Champagner-Terrinen mit bunten Früchten 144
Eisterrine mit Früchten 152
Entenleber-Terrine 51
Enten-Terrine mit Dörrobst und Orangenlikör 40
Festtags-Terrine mit Gemüse 119
Feuilleté von Spargel und Zander 82
Forellen-Kräuter-Pastete, kräftige 70
Forellenterrine mit feinen Gemüsewürfeln 62
Gänsefleischsülze 43
Gänserillettes 50
Garnelen-Lachs-Terrinchen mit frischem Dill 73
Garnelenpastete 77
Garnelenpastete mit Spargel 76
Garnelenpastete mit Spitzkohl 76
Garnelenpastete mit Tomaten 76
Garnelensülzchen im Glas 64
Gärtner-Terrine 52
Geflügelleberpastete mit Putenwürfeln 42
Geflügel-Pastete in Senf-Dill-Sauce, feine 44
Geflügelsülze mit Entenstopfleber 58
Gemüsepastete, bunte 120
Gemüseterrine mit Schafskäsekern 106
Gourmet-Terrine 35
Hähnchen-Galantine mit Madeiragelee 55
Hähnchen-Galantine, bäuerliche 54
Hähnchen-Spargel-Galantine 54
Hähnchen-Wirsing-Galantine 54
Hasen-Galantine 102
Hasenterrine mit Steinpilzen 90
Hausfrauen-Terrine 18
Hauspastete mit Apfel 46
Hauspastete mit buntem Gemüse, französische 47
Hauspastete mit Pilzen 46
Hauspastete mit Zuckererbsen 46
Kabeljauterrine mit Seezunge und Spinat, feine 74
Kaninchengelee, provenzalisches 93
Kaninchen-Rillettes mit Schweinefilet 97
Kaninchenterrine mit Trockenpflaumen 86
Kaninchenterrine, belgische 89
Kaninchenterrine, bunte 98
Käse-Haselnuss-Terrine 131
Käseterrine mit Auberginen und Tomaten 139
Käseterrine mit Olivensauce, mediterrane 138
Königinpastete 16
Lachsterrine, feine 72
Lammpastete mit buntem Gemüse und Orangen 31
Lammpastete mit Knoblauch 30
Lammpastete mit Parmesan 30
Lammpastete mit Schafskäse 30
Leber im Teigmantel 36
Leberterrine 19
Mandel-Haselnuss-Pastete 156
Mandel-Pastete mit Pistazien 156
Mascarpone-Terrine mit Möhren-Birnen-Sauce 130
Mokkaterrine 146
Nudelterrine mit Basilikumpesto 116
Nuss-Nougat-Pastete 156
Nuss-Pastete mit Honig-Rosen-Sirup 157
Pastetchen mit Champagnerkraut 110
Pastete mit Äpfeln und Zwiebeln, englische 108
Pastete mit Feta und Oliven 134
Pastete mit Kartoffeln 134
Pastete mit Schafskäse 134
Pastete mit Schafskäse und Kartoffeln 128
Pastete mit Ziegenkäse, Dinkel und Äpfeln 135
Pasteten mit Pilzragout 114
Pasteten mit Pilz-Tomatenfüllung 114
Pasteten mit Waldpilzsalat 114
Paté de Campagne 27
Petits patés 65
Rehpastete mit Entenstopfleber 100
Rehpastete mit Pökelzunge 100
Rehpastete mit Rehfilet 100
Rehpastete, böhmische 101
Rhabarber-Pie 149
Rhabarber-Pie mit Äpfeln 148
Rhabarber-Pie mit Aprikosen 148
Rhabarber-Pie mit Pflaumen 148
Sauerampfer-Terrine mit buntem Gemüse 124
Schweinefleischterrine mit Feigen 32
Sellerie-Quark-Terrine 118
Spinat-Nudel-Pilz-Terrine 122
Spinat-Nudel-Terrine 123
Spinat-Nudel-Terrine, schweizer 122
Spinat-Nudel-Tomaten-Terrine 122
Taubenpastete 56
Tellersülze, bunte 34
Terrine mit Basilikum 26
Terrine mit Bratwurstbrät, ländliche 22
Terrine mit Fisch und Muscheln 80
Terrine mit Fischfilet und Räucherlachs 81
Terrine mit Hühnerbrust, ländliche 22
Terrine mit Kalbsbries und grünem Pfeffer 24
Terrine mit Käse und Portweinpflaumen 132
Terrine mit Pilzen, ländliche 22
Terrine mit Pistazien 20
Terrine mit Sanddornsauce, feine 142
Terrine vom Räucherfisch mit pikanter Sauce 66
Terrine von Blauschimmelkäse 136
Terrine von Blutorangen mit Mohnsauce 153
Terrine von Fisch und Meeresfrüchten 78
Terrine von Rebhuhn und Hase 88
Terrine, ländliche 23
Thunfisch-Pastetchen 69
Thunfisch-Pastetchen mit Kalbsbrust 68
Thunfisch-Pastetchen mit Käse 68
Thunfisch-Pastetchen mit Oliven 68
Tomatensülze 111
Truthahn-Terrine mit Oliven und Knoblauch 48
Waldpilzpastete 115
Weichkäsepastete 145
Wildpastete Sankt Hubertus 94
Wildsülze mit Preiselbeer-Senf-Sauce 92
Wildterrine, einfache 96
Zucchini-Terrine mit Minze und Sauerampfer 112
Zwetschgenterrine mit Portweinschmand, Bühler 150